



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 yumurta
2.5 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 limon
1 baş sarımsak
Tuz
Nane
Pul biber

Tavuk etini bol suda haşla ve haşlanan tavuğu çıkar didik didik et tabi tuzunu da ekle. Tekrar suya aktar sonra 1 yumurtayı, unu, yoğurdu iyice çirp. tavuk suyundan karışıma iki kepçe aktar kremayı ılıklaştır tencereye aktar ve yavaş yavaş karıştır ama sürekli karıştır. Sonra sarımsağı tuzda döv iyice üzerine limonu sık kaynayan çorbaya ekle 5 dakika kaynat servise hazır. Yağda nane ve pul bideri kızart servis yaparken üzerine dök.

