



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI PAÇA ÇORBASI

4 su bardağı et suyu
4,5 su bardağı sıcak su
1 kase haşlanmış didiklenmiş tavuk eti
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı dolusu un
Üzeri için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Sosu için:
2,5 yemek kaşığı sirke
Yarım limon
3 diş sarımsak (dövülmüş)

Öncelikle tavuğumuzun istediğiniz herhangi bir yerini haşlıyoruz. Ben but kısımlarını tercih ettim. Haşlanan tavuğumuzu didikliyoruz. Hazır ediyoruz. Tavuğu haşladığımız et suyundan 4 su bardağı kadar suyu ve sıcak suyu bir tencereye alıyoruz. Kaynayınca üzerine parçaladığımız bir kase tavuğumuzu ve dövülmüş sarımsağımızı ilave ediyoruz. Diğer tarafta 3 yemek kaşığı yoğurt, 1 yumurta sarısı ve 1 yemek kaşığı dolusu unu güzelce çırpıyoruz. Üzerine ocakta kaynayan et suyumuzdan bir-iki kepçe koyup hızlıca çırpıyoruz ve ılımasını sağlıyoruz. Daha sonra yoğurtlu karışımımızı kaynayan suyumuzun üzerine bir taraftan karıştırarak boşaltıyoruz. Sakın karıştırmadan boşaltmayın kesilebilir. Yaklaşık 10-15 dk kaynadıktan sonra kıvama geldiyse altını kapatıyoruz. Üzerine 1 yemek kaşığı tereyağı eritip toz biberi ilave ediyoruz. Üzerine gezdiriyoruz.

