



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT ÇORBASI

5 tane tavuk taşığı küçük doğranarak kavrulur. 6 tane tavuk çğeride taşlıkların içine küçük doğranarak ilave edilir.küçük doğranmış soğanlarve salçasıda konarak taşlıklar pişene kadar kavrulur. içine 1 litre su konarak kaynamaya bırakılır kaynayan etli suya 2 kahve fincanı kalın bulgur kanark bulgurun pişmesi sağlanır.(Bu çorbanın içidir .istenirse bu içten sadece çorba yapacağımız kısmı alınıp diğer kısmı dolaba konabilir. Çünkü yapılan çorba tekrar ısıtılmaz.)derin bir kaptı sarımsaklı koyu bir ayran yapılarak çorbanın içine karıştırılı. çorbanın üzerine yağda kırmızı biber yakılır.

Not: Harika bir çorba olup çok vitaminlidir.mutlaka deneyin. Çorbanın kesilmemesi için tuzunu en son atın.