



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

8 bardak et suyu
1/2 haşlanmış tavuk (ciğeri ve katisıyla birlikte)
1/2 kilo yoğurt
6 yumurtanın sarısı
Tuz

Yoğurdu ve yumurta sarılarını yeteri kadar tuzla bir tencereye koymalı. Telle çırpılarak bunları iyice birbirine yedirmeli. Yumurtayla yoğurt iyice karıştıktan sonra fındık iriliğinde parçalara doğranmış haşlanmış tavukla ciğeri ve katisı bu karışıma katılır. Çırpmaya ara vermeden 8 bardak sıcak tavuk suyu da azar azar katıldıktan sonra tencere ateşe oturtulur. Tenceredeki çorba tahta bir kaşıkla karıştırılarak kaynayınca kadar ateşte tutulur. Sonra ateşten indirilir ve kâse ya da çukur çorba tabaklarına bölüldükten sonra servis yapılır.