



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

1 tavuk göğüs eti
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 yumurta sarısı
3 diş sarımsak
6.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı pulbiber
Tuz

6 su bardağı suyu tencereye alıp tavuk etini ilave edin. Orta ateşte tavuk eti yumuşayınca kadar haşlayın. Tavuk etlerini kevgirle çıkarıp bir tabağa alın ve tel tel ayırın. Tekrar tencereye alıp kaynamaya bırakın. Sarımsakları soyup ezin. Un, yoğurt, yumurta sarısı, sarımsak ve yarım su bardağı suyu derin bir kasede çırpın. Yoğurtlu karışımı kaynamakta olan tavuk suyuna azar azar ekleyip 15 dakika pişirin. Margarini tavada kızdırıp pulbiberi ekleyin. Çorbanın üzerine döküp sıcak olarak servis yapın.

Not: Dilerseniz sirke veya limon suyu ile çorbanızı zenginleştirebilirsiniz.
