



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

Malzemeler:

1 adet tavuk,
5 adet yumurta,
yarım kilogram yoğurt,
yeterince tuz
su.

Hazırlanışı:

Temizlenen tavuk tencereye konur. Üzerini örtecek kadar su ilave edilip kaynamaya bırakılır. Eti yumuşayan tavuk tencereden indirilir ve ayrı bir tabağa alınır. Ayrı bir tencerede 5 yumurta sarısı, yoğurt ve tuz iyice çırpılır. Tavuğun yarısı parçalanarak yoğurtlu tencereye konur. 5-6 bardak tavuk suyu yavaş yavaş tencereye dökülerek,, yoğurtlu yumurta ile karıştırılır. Hazırladığımız karışım orta ateşte devamlı ve yavaş yavaş karıştırılarak 1-2 taşım kadar daha kaynatılır. Hazır olan çorba sıcak olarak servis yapılır.
