



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Kase tavuk eti

1 Bardak YOĞURT

2 Yemek Kaşığı un

1 Çay Kaşığı tuz

1 Litre su

1 Adet yumurta

1 Çay Kaşığı nane

1 Adet soğan

2 Dal maydonoz

1 Çay Kaşığı pul biber

Tavukları 6-7 su bardağı su ile haşlayın. Sonra tavukları çıkarıp soğuduktan sonra didikleyin. Yoğurt ve yumurta sarısını çirpin, sonra içine unu ilave edin. Kaynamakta olan tavuk suyuna karıştırarak bu karışımı ilave edin. Sonra didiklenmiş tavukları ekleyin. Sarımsakları soyup içine rendeleyin. inmesine yakın tuzunu ayarlayıp , limon suyunu da ilave edin. Servis yaparken karabiber ekerseniz daha lezzetli olur.

NOT: İsteğe göre bu çorbaya haşlanmış nohut ve biraz da pirinç ilave edilebilir.
