



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TAVUK ÇORBASI

2 adet tavuk gs eti
1 kase kaymaksız yoğurt
1 adet yumurta sarısı
2 -3 yemek kaşığı un
4 bardak su
3 kaşıık margarin

İlk önce düdüklü tencerede 3 bardak suyla 2 adet tavuk gsn haşlayın. ve tavuk gs eti haşlandığıında soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra ister bıçakla, isterseniz elinizle tavuk etlerini çok küçük parçalar bölerek didikleyin.

sonra düdüklüde geri kalan tavuk haşlama suyunu çorba yapacağınız tencere içine dökerek içine göz kararı su katın. ve parçalanmış tavuk etlerini içine atın, kaynamaya başlasın.

Daha sonra derin bir kasede yoğurtlu tavuk orbasının terbiyesini hazırlamak için yoğurdu, yumurta sarısını, yağı ve unu koyarak çırpın. Sonra tavuk eti parçaları olan sıcak tavuk suyundan alarak çorbanın terbiyesine yedin. karıştırın ve ocakta kaynayan çorba suyunun altını kısarak yavaş yavaş çorbanın içine dkn.