



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU TUTMAÇLI TAVUK ÇORBASI

- 1 lt et suyu
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet limon suyu
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- Süslemek için:
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 adet haşlanmış didilmiş tavuk göğüs eti
- 1 su bardağı erişte

Bir kaba un, yoğurt, limon suyu ve yumurta sarılarını koyup sütle karıştırın. Bir tencerede et suyunu ve göğüs etini kaynatın. Kaynamakta olan et suyuna yoğurtlu karışımı yavaş yavaş ilave edin. Ağır ateşte 15 dakika kaynatın. Ayrı bir kapta sana yağını eritip pulbiberle karıştırın. Hazırladığınız çorbanın üzerine dökün naneyide ekleyip ocağı kapatın.

