



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI



Yarım kg. kemiksiz tavuk göğsü
8 Su bardağı su
Yarım su bardağı mısırözü yağı
Terbiyesi için;
2,5 Su bardağı yoğurt
Üç çeyrek su bardağı un
7 Diş sarımsak
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri için;
Sirke
Kırmızı pul biber

- # Tencereye tavuk göğsü konur, üzerine 8 su bardağı su konur, tavuk pişene kadar haşlanır.
- # Tavuk ve tavuk suyu soğurken, terbiye hazırlanır. Sarımsaklar az tuzla dövülür, yoğurt başka bir tencereye konur, üzerine dövülmüş sarımsaklar, un ve soğumuş tavuk suyu eklenir. Ocağa koymadan önce bir çırpıcı ile iyice karıştırılır.
- # Tencere orta ateşli ocağa konur, dibi tutmaması için çırpıcı ile sürekli karıştırılır. Kaynama noktasına gelince, didiklenmiş tavuk eti ve tuz eklenir, 10 dakika kaynatılır.
- # Yalancı işkembe çorbası, kaselere konur, üzerine sirke ve kırmızı pul biber serpilir.

Not: Yoğurdun üzerine sıcak tavuk suyu konursa ekşiyebilir.