YOĞURTLU İRMİK ÇORBASI

250 gr. tavuk göğsü
1 Adet acı sivri biber
1 Adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
8 Su bardağı su
Terbiyesi İçin;
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
2 Tatlı kaşığı tuz
1 Kahve fincanı irmik

Ön hazırlık olarak sivri biberin tohumları çıkarılır, ikiye bölünür. Kuru soğan iri doğranır.
Tavuk eti, biber, kuru soğan ve bütün haldeki maydanozlar bir tencereye konur, üzerine 8 su bardağı su eklenir, tavuk eti pişene kadar haşlanır.
Haşlama suyundan biber, maydanoz ve soğan çıkarılır. Tavuk didiklenir tekrar suya atılır.
Derin bir kabın içinde yoğurt, yumurta, tuz ve irmik pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
Hazırlanan terbiyenin üzerine et suyundan bir kepçe ilave edilir, karıştırılır, yavaş yavaş çorbaya eklenir.
Çorba karıştırarak en az 10 dakika kaynatılır. Üzeri maydanozla süslenir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

Not: Soğan, maydanoz ve biber ince kıyılırsa haşlama suyundan ayırmaya gerek yoktur.