



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

YOĞURTLU İRMİK ÇORBASI



250 gr. tavuk göğsü
1 Adet acı sivri biber
1 Adet kuru soğan
Yarım demet maydanoz
8 Su bardağı su
Terbiyesi için;
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 karıştırılarak en az 10 dakika kaynatılır. Üzeri maydanozla süslenir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

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