



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

## YOĞURTLU ERİŞTE ÇORBASI



1 kase erişte  
1 adet tavuk göğsü  
4 su bardağı tavuk suyu  
5 su bardağı su  
Terbiyesi İçin;  
1 kase yoğurt  
2 çorba kaşığı un  
4 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı tuz  
Üzeri İçin;  
8 - 10 dal maydanoz

# Tavuk göğsü haşlanır, kemiklerinden ayrılır, bir kenara bırakılır.

# Diğer tarafta su az tuzla kaynatılır. Üzerine şehriye eklenir 5 - 6 dakika pişirilir.

# Bu arada terbiye malzemesi bir araya getirilerek pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çırpılır. Koyu olursa biraz su eklenebilir.

# Pişmekte olan eriştelere sıcak tavuk suyu ilave edildikten birkaç dakika sonra tavuk eti katılır, biraz daha pişirilir.

# Hazırlanan terbiyeye kaynamakta olan çorbadan birkaç kaşık eklenir, karıştırılır. Çabuk hareketlerle çorbaya eklenir. Kaynama noktasına gelene kadar sürekli karıştırılır.

# 5 dakika da kısık ateşte pişirildikten sonra servis kasesine aktarılır, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

**Not:** Bu çorba küçük taneli makarna ya da şehriye ile de hazırlanabilir.