



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı 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 eriştelerin üzerine 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.