AŞÇIBAŞININ ÇORBASI

1 su bardağı kırmızı mercimek (haşlanmış)
1 soğan (rendelenmiş)
Yarım çay bardağı tel şehriye
1 adet haşlanmış tavuk eti (göğüs kısmından)
1 kaşık salça
1 kaşık un
Tuz
Nane
Karabiber
Sıvı yağ

Önce tavuğumuzu haşlayıp suyunu ayırıyoruz. Tavuğu da kibrit çöpü gibi dilimliyoruz. Tencerede kızdırdığımız yağın içine rendelenmiş soğanı ilave ediyoruz. 2-3 dakika kavurduktan sonra unu da koyup birkaç dakika daha kavuruyoruz. Daha sonra haşlanmış mercimeği tencereye boşaltıyoruz ve salçayı da ekleyip karıştırarak tavuk suyunu tencereye boşaltıyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca süzekten geçiriyoruz ve tekrar tencereye alıp haşlanmış tavuk etini ve şehriyeyi çorbamızın içine boşaltıp tuzunu baharatını ekleyip, birkaç dakika kaynattıktan sonra ateşten alıp servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133066 • adı:Aşçıbaşının Çorbası • gönderen:sütlaç • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:54