



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI VE ERİŞTELİ TAVUK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

- 1 bütün tavuk
- 50 gr noodle (sıcak suda bekletilmiş)
- 4 adet katı haşlanmış yumurta (dilimlenmiş)
- 1,5 su bardağı soya filizi
- 5 yemek kaşığı kereviz sapı (iri doğranmış)
- ½ adet kırmızı soğan (yemeklik doğranıp kızartılmış)
- Baharatlı macun için;
15 adet kısa soğan (shallot)
- 10 diş sarımsak
- 15 adet fındık
- 2 parmak kalınlığında taze zencefil
- 2 çay kaşığı toz zerdeçal
- 2 yemek kaşığı taze kişniş
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 3 sap lemongrass (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş lime kabuğu

Tavuğu 1,5 lt suda 30 dakika kadar haşlayın. Baharatlı macun için; soğanları, sarımsakları, fındıkları ve zencefilli doğrayın. Zerdeçalla ve yeterli miktarda yağ ile birlikte robotta çekirin. Kalan yağı bir tavada ısıtın. Kalan baharatlarla birlikte hazırladığınız macunu sürekli karıştırarak orta ateşte 4-5 dakika süreyle çevirin. Hazırladığınız macunu tavuğun bulunduğu tencereye aktarın ve beraberce 20 dakika kaynatın. Tuz ve karabiberini ekleyerek lezzetlendirin. Tavuğu sudan çıkarın. Kemiklerini temizleyip etlerini parçalara bölün. Baharatlı tavuk suyunu süzün ve tekrar tencereye alıp ocakta ısıtın. Servis kaselerinizi hazırlayın. İçlerine tavuk etlerini, noodle, yumurta dilimlerini, soya filizlerini ve kereviz saplarını paylaşın. Üzerlerine baharatlı tavuk suyundan ilave edin ve kızarmış kırmızı soğanlardan serpiştirerek servis edin.

