



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ ÇORBASI

<https://gurmekibris.com>

1 su bardağı mısır
1 su bardağı aşurelik buğday
tavuk suyu
Terbiyesi için:
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
Üzeri için:
1 kase tavuk eti
Tuz
Tereyağı
Nane
Sıvı yağ

En başta hazırladığımız tavuk suyunun üzerine mısırları ekleyelim ve kaynamaya bırakalım. Mısırlar pişince içerisine haşlanmış buğdayları ekleyelim ve terbiyeyi hazırlamaya başlayalım. Terbiyesi için, yoğurdu, yumurta sarısını ve unu birbirine karıştırıp iyice çırparak terbiyeyi hazırlayalım. Üzerine soğuk su ekleyip terbiyenin kıvamını ayarlayalım ve tuzunu da ilave edip, tencereye ekleyelim. Didiklediğimiz tavuk etlerini de tencerenin içerisine ilave edelim ve çorbayı pişmeye bırakalım. Çerkez çorbası pişince ocağın altını kapatıp servis için gerekli hazırlıkları yapmaya başlayalım. Çerkez çorbası servis edilirken, üzerine hazırladığımız sostan gezdirip, o şekilde servis ediyoruz. Bunun için; bir tavada tereyağını eritem, tereyağının içerisine kuru veya taze naneyi ekleyip yağda kızdıralım. Çorbayı servis kasesine alalım ve çorbanın üzerine hazırladığımız sostan gezdirip servise sunalım.

