ÇERKEZ ÇORBASI (TAVUK)

Büyükçe ve yağlı bir tavuğu temizledikten sonra, suda haşlamalı.
Tavuğun, kaba ve beyaz etlerini alıp ditmeli ve diğer kısımlarını katmamalıdır. (Çorba, misafir için değilse tavuğun her tarafını katarlar).
Bu beyaz lokmalarını tavuk suyu tenceresine koymalıdır.
Akşamdan ıslatılacak hazırlanmış âlâ köy buğdayiyle, mısırını da tencereye salmalıdır.
Mutedil ateşte iyice kaynatılarak pişirilirken bir kaç soğanı da doğrayıp tavada tereyağıyle biraz kavurduktan sonra çorbaya katmalıdır.
Mevsim yaz ise, taze biber ve domates doğramalı, kış ise, kırmızı biber ve domates salçasını ve tuzunu da koymalıdır. Bu çorba, (bol halis köy yoğurdu ile) yenilir.

Not: Besili tavukları bol olan Çerkesler, misafirlerine kendi namlarına izafe edilmiş çorbalariyle, cevizli Çerkeş tavuğu yemeğini ikram ederler.

© lezzetler.com tarif no:56462 • adı:Çerkez Çorbası (Tavuk) • gönderen:arzu kız • indirme tarihi:25.04.2024 - 13:45