



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

EGZOTİK TAVUK ÇORBASI

- 1 lt tavuk suyu
- 150 gram haşlanmış tavuk göğsü
- 1 adet soğan
- 4 çorba kaşığı soya yağı
- Yarım demet maydanoz
- 2 çorba kaşığı soya sosu
- 2 adet yufka
- 1 adet havuç
- 1 sap pırasa
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet zencefil

Evde hazırlanmış tavuk suyunuz, yoksa bunun yerine et suyu tabletlerini de kullanabilirsiniz. Tabletleri paketin üzerindeki tarife göre 1 lt tavuk suyu elde edebilecek biçimde hazırlayın. Soğanı soyup küçük küpler halinde doğrayın. Zencefili rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Bir tencerede 1 tatlı kaşığı soya yağını kızdırıp soğan ve zencefili kavurun. Tavuk göğsünü çok küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince kıyın. Bir kasede maydanoz, et ve 1-2 çorba kaşığı soya yağını karıştırıp soğanlı karışıma ilave edin. Tenceredeki karışımı soya sosu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Yufkaları kareler halinde sekize bölün. Her bir kareye hazırladığınız soğanlı karışımdan doldurun. Karelerin kenarlarını su ile nemlendirin ve iç malzemeyi kapatacak şekilde birleştirip bükün. Büyük tencerede tuzlu su kaynatıp yufka bohçalarını 2-3 dakika kadar haşayın. Haşlanmış yufkaların suyunu süzün. Havucu soyup ince şeritler halinde doğrayın. Pırasayı ayıklayıp ince şeritler halinde doğrayın. Büyük bir tencerede kalan soya yağını kızdırıp havuç ve pırasayı kavurun. Tavuk suyunu ekleyin. Soya sosu ve zeytinyağını ilave edin. Yufka bohçalarını ekleyip servis yapın.