



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ KARABAŞ ÇORBASI

- 2 adet tavuk göğüs eti
- 7 su bardağı su
- 2 çay kaşığı salça
- 2 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 su bardağı un
- 1 tutam tuz

Hamur için, büyük bir tencerede 1 çay kaşığı tuz ilave edilmiş 5 su bardağı suyu kaynatın. Kalan 2 bardak soğuk suyla unu karıştırıp bulamaç haline getirin. Süzgeçten geçirip kaynayan suya hızla karıştırarak ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Hamuru yaklaşık iki parmak kalınlığında bir tepsiye döküp ılınmaya bırakın. Dinlenmesi için buzdolabında 1 saat bekletin. Servis yapmadan önce hamuru kesin.

Çorba için, büyük bir tencereye tavuk etini alın. Sulandırılmış 1 çorba kaşığı salça ve 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiberi ilave edin. Etlere yumuşayınca kadar pişirin ve parmak büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tavada margarin eritip unu kavurun. Kalan salça ve biberi ilave edip 3-4 dakika daha kavurun. Bu karışımı, sıcak tavuk suyuna karıştırarak ilave edin. Tavukları ekleyin. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. Üzerlerine hazırladığınız hamurlardan ilave edin ve limon suyunu gezdirin. Nane serpiştirin. Sıcak servis yapın.

