



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKZOTİK TAVUK ÇORBASI (İSPANYA)

MALZEMELER

- 1 lt Tavuk Suyu
- 150 gr Haşlanmış Tavuk Göğsü
- 1 Küçük Soğan
- Ceviz Büyüklüğünde Zencefil
- 4 Çorba Kaşığı Soya Yağı
- 1/2 Demet Maydanoz
- 2 Çorba Kaşığı Soya Sosu
- 2 Yufka
- 1 Havuç
- 1 Sap Pırasa
- 1 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

YAPILIŞ TARİFİ

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. Zencefil rendenin ince tarafı ile rendeleyin. Bir tencerede 1 tatlı kaşığı soya yağını kızdırıp soğan ve zencefil 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.