



TAVUK SUYUNA ÇORBA

2 adet tavuk budu
1 adet kuru soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
tuz ve karabiber

Tavuk butlarının üzerine ince kıyılmış soğan ve 8 su bardağı su konur ve tavuklar yumuşayana kadar pişirilir. Daha sonra butlar sudan alınır ve ufak parçalara ayrılır. Tereyağı ve un pembeleştirilir. Üzerine az önce elde edilen süzölmüş haşlama suyu, tuz ve karabiber eklenir. Çırpıcıyla pürüzsüz olması için karıştırılır. En son tavuk etleri eklenir ve bir taşım pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023