TAVUKLU SEBZE ÇORBASI

Özgür Şef

2 adet tavuk but
5 adet taze fasulye
2 adet kabak
2 adet havuç
2 adet kırmızıbiber
1 adet limon
1 adet soğan
1 adet sarımsak
1 su bardağı taze barbunya
1 fincan erişte
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Taze fesleğen, kekik, dereotu, maydanoz

Önce malzemeleri hazırlayarak başlayalım. Fasulye, biber, soğan, havuç ve sarımsağı aynı boyda küçük küçük küp doğrayın, kabağın kabuk kısmından çekirdeğine kadar alın. Tavuk butlarını bir tencerede içme suyu ile kaynatın (yemeklere ve çorbalara her zaman içme suyu kullanın). Üzerinde oluşan köpükleri de almayı unutmayın. Taze barbunyayı tuzlu suda 15 dakika kadar haşlayın. Diğer tarafta 2 kaşık zeytinyağına önce soğanları atın ve birkaç tur çevirin, sonra sırasıyla sarımsak, havuç, taze fasulye ve biberi de ekleyip kısa süre çevirin. Kaynayan tavuk suyunun yarısını içine dökün. Eğer tamamını dökerseniz ağır olacaktır. Üzerine yine normal su dökün ve kaynamasını bekleyin. Barbunyaları ve erişteyi içine ilave edin. En son kabakları da ilave ettikten sonra 5 dakika kaynatın. Fazla kaynatmayın, sebzeler biraz diri kalmalı. Diğer tarafta taze baharatları ince ince doğrayın. Çorbayı servis etmeden önce üzerine bu otlardan serpin. Tabii sizin zevkinize göre tuzunu karabiberini atmayı unutmayın.

© lezzetler.com tarif no:67470 • adı:Tavuklu Sebze Çorbası • gönderen:İbrahim Hakkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17