TAVUK ÇORBASI

1 adet kalçalı but
1 adet kuru soğan
1 su bardağı tel şehriye
1 adet havuç orta boy
1 adet patates orta boy
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak
1 çay bardağı nohut (önceden haşlanmış)

Tavuk kalçayı bütün olarak kaynayan suyun içine bırakıyoruz.4 parçaya böldüğümüz soğanı da üzerine ilave edip haşlamaya bırakıyoruz.2 y.kaşığı tereyağını bir tencereye alıp rendelemiş olduğumuz havuç ve patatesi soteliyoruz.Ayrı bir kapta 2 y.kaşığı tereyağını ve 2 y.kaşığı unu kavuruyoruz.Tavuk suyundan azar azar ilave ederek akışkan olmasını sağlıyoruz,tavuk suyunu havuç ve patatesin olduğu tencereye ilave ediyoruz.Diğer kapta hazırladığımız unlu karışımı azar azar karıştırarak tavuk suyuna koyuyoruz.2 diş dövülmüş sarımsağı da ekliyoruz.Kaynamaya başladıktan sonra 1 su bardağı tel şehriyeyi ve derisini aldığımız tavuk etlerini küçük parçalara ayırdıktan sonra tencereye koyuyoruz.Son olarak tuzunu ayarlıyoruz ve 1 çay bardağı haşlanmış nohutu ilave edip kaynamaya bırakıyoruz.Not:isteğe göre çorba servis tabağına alındıktan sonra tereyağında kırmızı biber ve nane ile servis yapılabilir.

© lezzetler.com tarif no:71629 • adı:Tavuk Çorbası • gönderen:nurbebek • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:24