HÜNKAR ÇORBASI (ARDAHAN)

2 adet tavuk budu
4 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
2 su bardağı süt
Yarım fincan sıvı yağ
Yeteri kadar tavuk suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı zerdeçal
Tuz
Sosu için:
Yarım fincan sıvı yağ
Pul biber
Nane

Soğan ince kıyılarak tencereye alınır, yağ eklenerek kavrulur.
Ayrı bir tavada un ve tereyağı kavrulur. Kavrulan un pembeleşen soğanların üzerine ilave edilir.
Haşlanıp didiklenmiş tavuk etleri de ilave edilerek bir süre karıştırılarak pişirilir.
Üzerine haşlanan tavuğun suyu, süt ilave edilir kıvamı ayarlanarak kaynatılır.
1 çay kaşığı zerdeçal bir kasede biraz suda eritilerek çorbaya ilave edilir.
1-2 taşım daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır.
Sosu için bakır tavaya yağ, pul biber ve nane alınarak ısıtılır.
Çorba kaselere aktarılır, üzerlerine sos gezdirilerek servis edilir.