NOHUTLU TAVUK ÇORBASI

Sahrap Soysal

1 adet tavuk göğüs eti
4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 su bardağı arpa şehriye
8 su bardağı sıcak tavuk suyu
Terbiyesi için;
1 adet yumurtanın sarısı
1 adet limonun suyu
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı pulbiber
2 çay kaşığı kuru nane

Tavuk etini, 8 su bardağı sıcak su, sıvıyağ, tuz ve karabiber koyduğunuz tencerede haşlayın.
Haşlanmış tavuğu süzerek tencereden alıp küçük parçalar halinde didikleyin.
Tavuk suyunun olduğu tencereyi orta ısılı ateşin üzerine tekrar oturtun. Tavuk etlerini tencereye koyup arada sırada karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin.
Kaynamaya başlayınca nohut ve şehriyeyi ilave edip sık sık karıştırarak şehriye yumuşayıncaya kadar pişirin.
Diğer taraftan, terbiyeyi hazırlamak için; limon suyu, yumurta sarısı, tuz, karabiber, pulbiber ve naneyi bir kasede çatal yardımıyla iyice çırpın.
Terbiye sosunu, bir taraftan çorbayı karıştırarak azar azar çorbaya ilave edin. 2-3 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz üzerine ayrıca yağda kızdırılmış biber ve nane gezdirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62015 • adı:Nohutlu Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:06