TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

Gülhan Kara

1 parça tavuk göğüs eti
6 su bardağı su
1 adet defne yaprağı
Tuz
2 çorba kaşığı un
1 diş sarımsak
Yarım limonun suyu
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sirke (elma ya da üzüm sirkesi)
Üzeri için:
Kekik
Karabiber

Tavuk etini 3-4 parçaya kesip 5 bardak suyla birlikte tencereye koyun. Defne yaprağını ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra 1 çay kaşığı tuz ekleyin. Etler yumuşayınca sudan alıp bir tabağa çıkarın ve soğumaya bırakın.
Un, limonsuyu, yumurta sarısı, sirke ve ezilmiş sarımsağı küçük bir kasede 1 kepçe tavuk suyu ekleyerek çırpın. Tavuk etlerini küçük parçalara bölüp kaynamakta olan tavuk suyuna ekleyin. Hazırladığınız terbiyeyi kaynar çorbaya eklerken bir yandan da karıştırın.
Ocağı kısıp kıvam buluncaya kadar bir taşım kaynatın. Sıcak olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:126437 • adı:Terbiyeli Tavuk Çorbası • gönderen:balet • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:13