



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

<https://www.foodinlife.com.tr/>

1 adet küçük köy tavuğu
8 bardak su
3 kasık pirinç
2 kasık tereyağı (30 gr.)
2 yumurta
1 limon
2 tatlı kaşığı nişasta
200 gr. tatlı taze badem
1 tatlı kaşığı safran
2 kasık sirke (safran için)
1 adet nar
Tuz

Safran, bir kahve fincanı sirkeli suda iki üç saat demlendirilir. Tavuk, 8 bardak su ve az miktarda tuz ile iyice yumuşayıp dağılıncaya kadar pişirilir. Tencere ateşten alınır ve suyu süzülerek 6 bardak tavuk suyu ayrılır. Tavuğun kemikleri ve derisi ayıklandıktan sonra, lop et didiklenerek bir kenarda beklemeye alınır. Ölçülü tavuk suyu bir başka bir tencereye aktarılır ve bir taşım kaynadıktan sonra pirinci atılır. Pirinçler iyice yumuşayana kadar kısık ateşte ve arada bir karıştırılmak suretiyle 20 – 25 dakika pişirilir. Pirinç pişerken, bademler 10 – 15 dakika sıcak suda yumuşatıldıktan sonra soyulur ve havanda dövülür. Küçük bir tavada yağ eritilir; kısık ateşte bademler azıcık pembeleştirilir. Kavrulan bademler yağı ile birlikte çorbaya katılır ve 15 dakika daha kısık ateşte pişirilir. Nişasta, bir kase içerisinde, yumurta sarılarıyla birlikte ezilir. Limon eklenir; terbiye bir miktar limon suyu ile inceltildikten sonra, azar azar tencereye katılır ve karıştırarak çorbaya yedirilir. Son olarak safran suyu çorbaya katılır. Devamlı karıştırılarak kısık ateşte bir iki taşım kaynatılır ve ocaktan alınır. Servis kasesine, önce didiklenmiş tavuk parçalarından istenilen miktarda konulur; çorba ilave edilir ve nar taneleri ile süslenerek servise hazır edilir.

Not: Kanuni Sultan Süleyman'ın şehzadeleri için yapılan sünnet düğünleri ve şenliklerin vazgeçilmezlerindendir.