



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI EKŞİLİ SEBZELİ TAVUKLU ÇORBASI

- 1 adet tavuk but (kalçalı)
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş küçük sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kerevizin ortasındaki taze küçük saplar
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı biber salçası
- 1 adet taze soğanın sadece yeşil kısımları
- İsteğe bağlı 1 kaşık pirinç
- 1 çorba kaşığı un
- Zeytinyağı
- 1 adet limon
- Tuz, karabiber, pul biber
- İsteğe bağlı soya sosu

Tavuğun üstünü geçecek kadar su ekleyip soğan ve sarımsakları ekleyip haşlıyoruz.

Tavuk pişince soğan ve sarımsakları çöpe atıyoruz, tavuğu soğumaya bırakıyoruz. Tavuğu küçük küçük doğuruyoruz. Tavuk suyunu ayrı bir kaba ayırıyoruz.

Tencerede 3 kaşık kadar zeytin yağını kızdırıp içine 1 tatlı kaşığı pul biberi ekliyoruz. Acısı çıkınca içine küçük küçük doğradığımız kereviz saplarını biraz kavurup ince ince rendelediğimiz havuçlarımızı ekliyoruz.

Çekilmiş karabiber ekliyoruz. Çekilmiş ekliyoruz çünkü çok güzel bir acı veriyor. Salçalarımızı ekleyip kavurup unumuzu ekliyoruz ve kavuruyoruz.

Tavuk suyumuzu azar azar ekleyip unu seyreltiyoruz. Pirinç koyarsak bu aşamada su kaynayıncaya ekleyeceğiz.

Tavuklarımızı da ekliyoruz. 15-20 dk pirinçler pişene kadar bekliyoruz.

Tuzunu, limonu, soya sosunu ve taze ince kıyılmış soğanlarımızı ekleyip ocağı kapatıyoruz. Biraz soğuyunca servise hazır.

