



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARABAŞI ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

1 bütün tavuk
3 soğan
20-25 adet kurutulmuş acı biber

İlk olarak tavuğumuzu parçalayıp düdüklü tencerede 20-25 dakika pişirip soğumaya bırakıyoruz, tavuk suyunun yarısını çorbaya döküceğiz, diğer bir yanda biberlerimizi haşlıyoruz blendırda çekiyoruz ve süzgeçte süzuyoruz. Geniş bir tencereye yağımızı döküp soğanlarımızı iyice kavuruyoruz, süzdüğümüz biber suyumuzu ve tavuk suyumuzu tencereye ekleyip kaynatıyoruz, kaynayan suyumuzda didiklediğimiz tavuklarımızı ekleyip 15 dk daha kısık ateşte pişirmeye devam ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.02.2024