



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞÇI ÇORBASI

Bir parça tavuk göğsü
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı un
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 çay bardağı kırmızı mercimek
Yarım çay bardağı tel şehriye
1 adet domates
Bir tutam maydanoz
Bir tatlı kaşığı kekik
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Tavuğun göğüs etini 12 çay bardağı kadar suda haşlayın.
Suyunu daha sonra kullanmak üzere kenara ayırıp etlerini didikleyin.
Soğanı yemeklik doğrayıp tencerede sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun.
Üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin.
Ardından salçaları da tencereye ilave edin ve 1-2 dakika daha kavurun.
Son olarak yıkayıp süzdüğünüz mercimekleri ekleyin.
Tavuğun suyunu ve tuzu tencereye ilave edip kapağını kapatın.
Bu arada şehriyeleri küçük bir tencerede 1 çay bardağı kadar suyla haşlayın.
Domatesi soyup küçük küçük doğrayın.
Maydanozları ince ince kıyın.
Mercimekler pişince blenderla ezerek ya da süzerek pürüzsüz bir kıvam elde edin.
Son olarak sırasıyla şehriye, domates ve maydanozları tencereye ekleyin.
Baharatlarını da ilave edip bir-iki taşım daha kaynatın. Çorbanız hazır.

