



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AŞÇIBAŞI ÇORBASI

1 yemek kaşığı biber salçası
100 gr tel şehriye
2 Kg tavuk göğsü
6 su bardağı tavuk suyu
4 yemek kaşığı sana Crème Bonjour
Aldığı kadar tuz
2 yemek kaşığı un
0.5 demet maydanoz
2 su bardağı domates
Aldığı kadar karabiber
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı kuru nane
çay kaşığı ucuyla maydanoz

Tavuk göğüslerini şeritler halinde doğrayın. Kırmızı mercimeği ayıklayıp, nişastası gidene kadar bir süzgecin içinde yıkayın. Kuru soğanı ayıklayıp, rendeleyin. Domateslerin kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Derin bir tencerede Sana Creme Bonjour'u kızdırıp, içine unu ilave edin. Unun kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Un pişince içine rendelenmiş soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Soğanlar renk alınca, salçayı ekleyip, salçanın kokusu çıkana kadar pişirin. Daha sonra içine yıkanmış kırmızı mercimekleri ve tavuk suyunu ilave edip kaynatın. Mercimekler tavuk suyunda pişince, çorbayı mikserden çekin. Püre haline getirdiğiniz çorbayı tekrar tencereye koyup bir taşım kaynatın. Çorba kaynamaya başlayınca içine doğranmış tavuk parçalarını, domatesleri, kekiği, kuru naneyi, tuz-karabiberi ilave edip tavuk etleri pişene kadar çorbayı bir taşım kaynatın ve servis tabağına alın. Kiyılmış maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

Not: Tavuk göğsü yerine hindi göğsü de kullanabilirsiniz.