



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu

750 ml. Tavuksuyu
1 Adet Tavuk göğüs eti
30 Gr. Baldo pirinç
15 Gr. Tereyağı
1 Adet Yumurta sarısı
1/4 Adet Limonun suyu
10 Gr. Mısır nişastası
50 Gr. File badem
1 Gr. Safran
3 ml. Elma sirkesi
1/2 Adet Nar
2 Dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Safran sirkenin içerisinde 2-3 saat demlendirilir. Pirinçler yıkanıp durulanır. Tavuk suyu kaynatılır, yıkanıp durulanmış pirinçler ilave edilir ve pirinç yumuşayınca kadar 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir.

Bademler tereyağında kısık ateşte kavrulur ve kavrulmuş yağ bir kaba alınır. Kavrulmuş bademler çorbaya aktarılır. 15 dakika kısık ateşte pişirilir.

Bir kasede nişasta yumurta sarılarıyla çırpılır, limon suyu, safranlı sirke ve bir miktar tavuk suyu ile inceltir. Bu karışıma bademler ve kavrulmuş yağ da ilave edilir. Azar azar karıştırarak çorbaya yedirilir. Tuz ve karabiberi ilave edilir.

Tavuklar ince ince parçalanır, doğranmış maydanoz ve nar ile birlikte çorbaya eklenerek servis edilir.

