



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

Malzemeler (4 kişilik):

1 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı soya sosu
Yarım tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)
2 yemek kaşığı kıyılmış pırasa
300 gr. tavuk bonfile
50 gr. iç badem (kabukları soyulmuş)
100 gr. havuç
100 gr. pırasa
100 gr. soya fasulyesi filizi
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı buğday nişastası
Tuz
Toz zencefil

Yapılışı:

Soya sosu, tuz, şeker, sirke, zencefil, sarımsak ve ince kıyılmış 100 gr. pırasayı 4 çorba kaşığı su ile karıştırın. Tavuk bonfilelerini ince şeritler halinde kesin ve bu karışımın içinde 15 dk. bekletin. Bademleri tavada pembeleşinceye kadar kavurun. Havuçları, kalan pırasayı yıkayıp temizledikten sonra, ince ince kibrit şeklinde doğrayın. Soya filizini temizleyip yıkayın. Süzgeçle tavuğun suyunu süzün. Süzülen sosu ayrı bir kaba alın. Tavuğu kızgın yağda hızla karıştırarak 1 dk. kavurun ve bir başka tabağa alın. Kibrit şeklindeki sebzelerle soyayı, etleri kavurduğunuz yağda karıştırarak kavurun ve tuzlayın. Aynı tavada bademi, tavuğu, buğday nişastasını, 100 ml. su ve ayırdığınız sosla karıştırıp, bir taşım kaynatın. Yanında haşlanmış pirinç ile servis yapabilirsiniz.

[ML® Bademli Pirinç Çorbası için tıklayın](#)