BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

Furkan Dörtok

1 bütün tavuk
10 su bardağı su
3 yemek kaşığı pirinç
30 gr tereyağı
2 yumurta
1 limonun suyu
2 tatlı kaşığı nişasta
200 gr toz badem
1 çay kaşığı safran
2 yemek kaşığı sirke
1 nar
Tuz

Safranı 1 kahve fincanı sirkeli suda 2 saat bekletin. Tavuğu su ile yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzüp 8 bardak tavuk suyunu ayırın. Tavuğun deri ve kemiklerini ayırıp etlerini didikleyin. Tavuk suyunu bir tencereye alın ve kaynatın. Pirinci yıkayıp ekleyin ve kısık ateşte 25 dakika pişirin. Bu arada tavada tereyağını eritip toz bademi hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Karışımı yağıyla birlikte çorbaya ilave edin. 15 dakika daha pişirin. Bir kasede nişastayı yumurta sarılarıyla çırpın. Limon suyunu ekleyin. Terbiyeyi biraz tavuk suyu ile inceltip karıştırarak çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Safranı suyu ile birlikte çorbaya karıştırın. 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Servis kasesine önce didiklenmiş tavuk etlerinden paylaştırıp üzerine çorbayı ekleyin. Nar taneleriyle süsleyerek servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:60068 • adı:Bademli Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 05:33