# BAHAR SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

1,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş)
10 su bardağı soğuk su
2 orta boy soğan (dörde bölünmüş)
3 havuç (kazmıp, küçük doğranmış)
3 havuç (eşit olarak kibrit çöpü uzunluğunda kesilmiş)
1/2 kereviz (rendelenmiş)
6 tane-karabiber
2 tatlı kaşığı tuz
2 defne yaprağı
Hamur lokması:
120 gr (1 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1/2 yumurta (hafif çırpılmış)
50 gr (12 su bardağı) süt

Çorbayı yapmak için, büyük bir tencerede suyu harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca soğanı, küçük doğranmış havuçları, kereviz rendesini, tane-karabiberleri, tuzu ve defne yaprağını ekleyiniz. Yeniden kaynayınca tavuğu tencereye koyup, tencerenin kapağını kapatarak, orta ateşte 2 saat pişiriniz.
Tencereyi ateşten ahp, tavuğu kesme tahtasına çıkararak kemiklerini çıkarınız. Tavuk etlerini küçük parçalar halinde kıyıp, sıcak bir yerde saklayınız. Tenceredeki çorbayı, üstü yağ tutana kadar soğumaya bırakınız. Sonra, üstte biriken yağı madeni bir kaşıkla alıp, çorbayı yeniden harlı ateşe oturtarak kaynatınız. Kibrit çöpü büyüklüğünde kesilmiş havuçları ekleyip, orta ateşte 10 dakika, havuçlar yumuşayana kadar, pişiriniz.
Bu arada, hamur lokmalarını hazırlamak için, 120 gr (1 su bardağı) unu, kabartma tozunu ve tuzu orta boy bir kaseye eleyiniz. Ayrı bir kapta, hafif çırpılmış yumurta ile sütü karıştırınız. Bu karışımı, tahta kaşıkla, yavaş yavaş una ekleyiniz. (Hamuru tutarken, çok yumuşamaması için azar azar su eklemek gerekir.) Kalan 2 çorba kaşığı unu hamurun üstüne serpip, ellerinizle ceviz büyüklüğünde küçük lokmalar yapınız.
Tenceredeki havuçlar pişince, ateşi yükseltiniz. Çorba kaynamaya başlayınca, hamur lokmalarını tencereye atıp 4-5 dakika, lokmalar iyice yumuşayıp suyun üstüne çıkana kadar, pişiriniz. (Hamurlar sertleşebileceği için fazla pişmemesine dikkat ediniz.) Ayırdığınız kıyılmış tavuğu çorbaya ekleyip, 1 dakika çok ağır ateşte kaynatınız.
Tencereyi ateşten alıp, çorbaya büyük bir kaseye yada ayrı ayrı küçük kaselere boşaltarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:69134 • adı:Bahar Sebzeli Tavuk Çorbası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.04.2024 - 15:20