



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEGOVA ÇORBASI

- 3 adet tavuk göğsü veya 3 büyük tavuk budu
- 1 adet büyük boy havuç
- 2 adet orta boy patates
- 1 su bardağı dolusu kurutulmuş ufak boy bamya
- 1 adet defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- Üzeri İçin:
- 1 adet doğranmış maydanoz.
- Sos Malzemesi:
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı hazır çiğ krema
- 1 adet limonun suyu
- 2 adet yumurta
- 1 tutam tuz
- 1 miktar karabiber

Öncelikle tavuk yıkanır ve varsa 1 demet maydanoz kökü ve defne yaprağıyla birlikte kaynatılır. (kaynadıktan sonra defne yaprağı ve maydanoz kökünü çıkarıp, atın). Süzüldükten sonra kemiklerinden ayıklanır ve ince ince doğranır. Havuç ve patatesteki küp küp doğranır. Bir başka tencere içerisine sana yağı eritilir, un ilave edilir ve 3-4 dakika kadar kavrulur. Bunun üzerine süzölmüş 5-6 bardak tavuk suyu ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Didiklenmiş et ve küp doğranmış sebzeler ve daha önceden limonlu suda 15-20 dakika kadar haşlanmış bamya kaynayan çorbanın içine aktarılır ve sebzeler iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Son olarak kremanın içine çırpılmış yumurta, un, limon suyu, tuz ve karabiber koyularak karıştırılır. Bu terbiye sürekli karıştırılarak çorbaya yavaş yavaş eklenir. Tekrar karıştırmaya devam ederek 7-8 dakika daha pişirip, ocaktan alınır. Üzeri maydanozla süslenecek servise sunulur.

