



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEGOVA ÇORBASI

2 adet kemikli tavuk budu
1 su bardağı kurutulmuş çiçek bamyası
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 orta boy kereviz kökü
2 adet orta boy havuç
1 orta boy kuru soğan
1 adet defne yaprağı
1 çay kaşığı tane karabiber
1 tatlı kaşığı sebzeli çeşni (yoksa tuz)
50 gram tereyağı
2 yemek kaşığı un
Terbiyesi için:
Ekşi krema veya süzme yoğurt
Yarım limonun suyu
Servis için:
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Kuru bamyaları bir bez torbaya ya da bezin arasına koyup hafifçe ovalayıp üzerindeki tüylü ve tozlu kısımların dökülmesini sağlayın. Avucunuzun içinde bile yapabilirsiniz.

Bir tencereye su koyun, sirkeyi ekleyip bamyalar yumuşayana kadar haşlayın ve suyunu süzün. İplerinden çıkarıp bir kenara alın.

Tavuk butlarını tencereye yerleştirin.

Kök kerevizi dörde bölün, soğanı ve havuçları ikiye bölün ve tencereye ekleyin.

Karabiberi ve defne yaprağını ve tencereye ekleyip tenceredeki malzemelerin üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyin.

Orta ateşte tavuk etlerini iyice yumuşayıp kemiklerinden kolayca ayrılacak kadar haşlayın.

Tavukları bir kevgir yardımıyla çıkarın ve soğumaya bırakın.

Haşlanmış havuç, soğan ve kerevizi de haşlama suyundan alın.

Soğanın tamamını, havuç ve kerevizin yarısını çatalla ezerek püre haline getirin.

Havuçların diğer yarısını küçük doğrayın, kerevizi dilimleyip ve bir kenara alın. Püre haline getirdiğim sebzeler çorbaya çok güzel bir kıvam, doğradıklarım ise güzel bir görünüm verdi.

Tavuk etini kemiklerinden ayırarak didikleyin ve onları da kenara alın. (Derisini atın)

Çorbayı pişireceğiniz tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve hafifçe sararana kadar kavurun.

Tavukları haşladığınız suyu yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak kavurduğunuz una ekleyin ve kaynamaya bırakın.

Çorbanın suyu kaynamaya başlayınca hazırladığınız haşlanmış bamyaları, sebze püresini ve doğranmış sebze parçalarını ekleyin.

Çorbanın terbiyesi için iki yumurtanın sarılarına limon suyu ekleyerek çırpın.

Ekşi kremayı veya süzme yoğurdu da ekleyerek iyice karıştırın.

Karışımı, yavaş yavaş ve kesilmesine izin vermeden çorbaya ekleyin.

Didiklediğiniz tavuğu ekleyin.

Sebzeli çeşniyi de ekleyin, kullanmadıysanız tuz ekleyin ve bir taşım daha kaynattıktan sonra ateşten alın.

Kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

