BEYLERBEYİ ÇORBASI

250 gr tavuk ciğeri
200 gr tavuk eti
1 yemek kaşığı un
1/3 su bardağı arpa şehriye
Tuz
Yarım bağ kıyılmış maydanoz
1,5 yemek kaşığı tereyağı
2 orta boy patates
Patatesleri kızartmak için:
Sıvı yağ

Tavuk eti yıkanır ve haşlanmak üzere tencereye alınır.
Üzerine 7 su bardağı su eklenir. Ve haşlanıncaya kadar kaynatılır.
Haşlandıktan sonra suyu ayrı bir tencereye alınır. Tavuk eti küp küp doğranır.
Tavuk suyunu aldığımız tencere orta hararetli ateşte kaynamaya başlayınca içerisine şehriyeler eklenir.
Şehriyeler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Ardından küp doğranmış tavuk ciğerleri eklenir. 10-13 dk sonra tavuk etleri eklenir.
Çorba kaynamaya devam ederken ayrı bir yerde, un, yarım su bardağı su ile ezilir.
Kaynayan çorbaya karıştırılarak eklenir. En son tuz eklenerek çorba kıvamını alana kadar kaynatılır.
Çorba piştikten sonra ocaktan alınır ve kıyılmış maydanoz eklenerek karıştırılır.
Ayrı bir yerde patatesler soyularak ince uzun doğranır. Kızgın yağda kızartılır.
Tereyağı ayrı bir tavada kızdırılır.
Kaselere alınan çorbanın üzerine önce tereyağı gezdirilir ardından kızarmış patates koyularak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:173473 • adı:Beylerbeyi Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:17.05.2024 - 07:02