



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇERKEZ ÇORBASI (TAVUK)

1 adet tavuk göğsü
4-5 çorba kaşığı un
3-4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı pulbiber, karabiber
2 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar su

Tavuk göğsü haşlanır. Daha sonra ince ince didilir. Biraz yağda unu hafif pembeleşene kadar kavuruyoruz. İçine dövülmüş sarımsakları atıp karıştırıyoruz. Üzerine haşlamış olduğumuz tavuk suyunu ekliyoruz. Karabiber ekliyoruz. Tavukları içerisine atıyoruz. Bir tavada tereyağını kızdırıp içerisine pul biber atıp karıştırıyoruz. Tabağa aldığımız çorbanın üzerine gezdiriyoruz.

Not: Tuz haşlama sırasında eklenecek. Haşlama suyunu kullanacağımız için tekrar tuz eklemeye gerek yok.

