ÇERKEZ ÇORBASI (TAVUK)

1 bütün tavuk
1 su bardağı mısır tanesi
2 adet yeşil veya kırmızı biber Tuz

Tavuğu bol suda iyice haşlayın. Tavuk suyunu tel süzgeçten süzün. Tavuk etlerini ufak ufak parçalara ayırın. Mısırı güzelce haşlayın. Tavuk suyunu, etleri ve haşlanmış mısırı tekrar tencereye koyup kısık ateşte kaynatın. Yeşil ve kırmızı biberi ince ince doğrayıp çorbaya ilâve edin. Mısırlar iyice pişinceye kadar çorbayı kaynatın. Tencereyi ateşten alacağınıza yakın, tuzunu ilâve edin. Afiyet olsun.

Not: Bu çorba daha az tavuk etiyle de yapılabilir. Yağda un kavrulur ve çorbaya ilâve edilir.

© lezzetler.com tarif no:22597 • adı:Çerkez Çorbası (Tavuk) • gönderen:senfoni • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:10