



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEDE ÇORBASI (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

1 Adet Orta Boy Bütün Tavuk
1 Su Bardağı Kare Şeklinde Kesilmiş Erişte
2 Çorba Kaşığı Un
1 Adet Kuru Soğan
1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
100 gr Tereyağı
Tuz
Karabiber
Taze Nane
Maydanoz

Tencerede 1 litre suya 1 tatlı kaşığı tuz atılarak tavuk haşlanır, haşlanan tavuk sudan çıkarılarak ayrı bir kabın içine alınır, tencerede bulunan tavuk suyuna erişte ve un dökülerek, kısık ateşte pişmeye bırakılır. Tavadaki tereyağı eritilir, üzerine zeytinyağı ve küp şeklinde doğranmış soğan ilave edilerek kavrulur, toz kırmızı biber ve karabiberi atıldıktan sonra çorbaya ilave edilir. Tavuk elle küçük parçalara ayrılır "didilir", doğranmış taze nane ve maydanoz ile çorbaya ilave edilir. Erişteler pişince ocaktan alınarak sıcak olarak servis yapılır.

Not: Hidrellez'de, köy hayırları gibi topluca yemek yenen törenlerde, köy halkının katkılarıyla oluşturulan malzemelerle birlik, beraberlik, bereket, şükür ve şifa getirmesi niyetiyle dede çorbası pişirilmektedir.

