



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİPLOMAT ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
3 yemek kaşığı tereyağı
4 adet salatalık turşusu
1 su bardağı turşu suyu
2 adet patates
2 adet havuç
1 adet kereviz
1 adet soğan
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Tavuğu bol suda yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu çorbada kullanmak için bekletip tavuğu ılınca ufak didikleyin.

Soğanı tencerede tereyağıyla birlikte kavurun. Unu ilave edip biraz daha kavurmaya devam edin.

Yeterince su ve tavuk suyu ilave edip karıştırarak kaynamaya bırakın.

Sebzeleri ve turşuyu soyup ufak küplere doğrayın. Kaynayan çorbaya ilave edin.

Sebzeler yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

Didiklenmiş tavuk etlerini ilave edin.

1 su bardağı turşu suyu ile 2 yumurta sarısını karıştırın. Çorbanın suyundan azar azar alıp ilave karıştırarak turşu suyuna ilave edip karışımı ilitin.

Yine azar azar çorbaya akıtarak aynı anda karıştırıp çorbanın terbiyesini ilave edin.

Tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım daha kaynattıktan sonra ocaktan alıp servis yapın.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 06.06.2015