



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME TAVUK GÖĞÜSLÜ PIRASA ÇORBASI

Eyüp Sevinç

3 adet pırasa
2 adet patates
400 ml süt
1,5 su bardağı sebze suyu
1 adet defneyaprağı
250 gr füme tavukgöğsü
4 dilim bayat ekmek
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı köri
Deniz tuzu
Tane karabiber
Zeytinyağı
Frenk soğanı

Pırasaları temizleyip ince ince dilimleyin. Patatesleri soyup 1 cm²lik küplere bölün. 3 yemek kaşığı zeytinyağını tavaya alıp ısıtın. Pırasa ve patatesleri köri, tuz ve karabiberle yaklaşık 5 dakika pırasalar yumuşayana kadar soteleyin. Sütü, sebze suyunu, defneyaprağını ekleyip kaynama noktasına getirin. Patatesler iyice yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika kaynatın. Altını kapatın içerisine tereyağını ekleyip karıştırın. Blenderdan geçirerek çorbayı pürüzsüz kıvama getirin. Diğer yanda füme tavukgöğsünü 1 cm²lik küpler halinde kesin. Bayat ekmekleri de 1 cm²lik küpler halinde doğrayın. Bir tavaya biraz zeytinyağı ekleyip ısıtın. Sarımsağı ezin ve ekleyin yağ kızınca ekmekleri, biraz tuz ve karabiber ekleyerek yağda çevirin. Hafif ktır kıvama gelince tavukgöğsünü ekleyip beraberce çevirin. Çorbayı kaseye alın. Ortasına ktır ekmek ve tavukgöğsünden oluşan karışımı ekleyin. Kiyılmış Frenk soğanı serpiştirerek servis edin.