



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU TAZE SOĞANLI TAVUK ÇORBASI

250 g kemiksiz tavuk eti (bütün yağları alınıp, küçük küpler halinde kesilmiş)

1 çorba kaşığı mısır nişastası

60 cl (2 1/2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

1 tatlı kaşığı soya sosu

bir tutam zencefil

2 havuç (kazınıp, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş)

2-3 yabani havuç (kazınıp, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenmiş; isteğe bağlı)

4 taze soğan (ayıklanıp, verevine doğranmış)

Bir tencereye 1 litre (4 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Tavuk eti parçalarını bir kâsede mısır nişastasıyla iyice karıştırıp, tencereye ekleyin ve uzun saplı bir kaşıkla karıştırarak, birbirlerine yapışmalarını önleyin. Su yeniden kaynamaya başlayınca tencereyi ateşten alıp, tavuk parçalarını delikli spatulayla bir tabağa çıkarın (pişme suyunu atın). Tencereye tuzsuz tavuk suyu, soya sosu ve zencefili koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca haşlanmış tavuk parçaları, havuçlar ve yabani havuçları (isteğe bağlı) ekleyip, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, çorbayı 15 dakika kadar pişirin. Taze soğanları katıp, 2 dakika kadar haşladıktan sonra, tencereyi ateşten alın ve çorbayı 2 çorba tabağına bölüştürerek, servis yapın.