



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HÜNKAR ÇORBASI

- 1 adet büyük boy tavuk budu
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 2.5 su bardağı süt
- 2 su bardağı tavuk suyu,
- 1 çay kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı nane

Tavuk budunu tencereye alıp, üzerini kaplayacak kadar sıcak su ilave edin ve tuz ekleyip, yumuşayana dek haşlayın. Ocaktan alıp tavuk budunu sudan çıkarın ve didikledikten sonra kenara alın. Ayrı bir yerde tereyağı ve sıvı yağı tencereye alıp ısıtın. Tereyağı eriyince ince kıyılmış soğan ilave edip 2 dakika soteleyin. Un ekleyip kokusu çıkana dek karıştırarak kavurun. Süt ve tavuk suyu ilave edip çırpma teli ile çırparak karıştırın. Tavuğu ekleyip 2 dakika kaynatın ve ocaktan alın. Tuzunu ayarlayıp karıştırın. Üzeri için tereyağı ve sıvı yağı tavaya alıp ısıtın. Toz kırmızıbiber ve nane ekleyip bir iki çevirin. Ocaktan alın ve çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

Not: 1 adet büyük boy tavuk budu yerine 2 adet baget ya da 1 adet göğüs de kullanabilirsiniz. Çorbanın kıvamını damak tadınıza göre suyunu azaltıp çoğaltarak ayarlayabilirsiniz.

