KAZDAĞI ÇORBASI

150 gr sıvı yağ
2 adet tavuk but
2 adet sivri biber
2 adet domates
1 çay bardağı nohut
1 çay bardağı börülce
4 yemek kasığı tarhana
1 yemek kasığı domates salçası
1 çay kasığı tuz

Bakliyatları bir gece önceden suda bekletip ertesi gün haşlayın. Tavuk etlerini tencereye alıp üzerini geçecek kadar su koyup haşlayın. Tavuk suyunu ayırıp, etlerini didikleyin yada küçük küpler halinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyup ince ince doğrayın. Sivri biberlerin çekirdekli kısımlarını çıkartıp ince ince doğrayın. Yağ tencereye alıp domates ve biberleri ekleyip kavurun. Ardından tarhanayı ve salçayı ekleyip kavurmaya devam edin. Sonrasında diğer malzemeleri ilave edip bir iki karıştırın. Tavuk suyunu ilave edip tuzunu ayarlayın ve çorbayı pişmeye bırakın. Çorba sulu kaçtıysa 1 kaşık unu çok az su ilavesiyle açıp çorbaya ilave edin ve bir taşım kaynatın. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:105513 • adı:Kazdağı Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 22:02