LOKANTA USULÜ TAVUK ÇORBASI

300 gram tavuk eti
Yarım su bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı un
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı soğuk su
3-4 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı nane
Terbiyesi için:
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta

Tavukları 5-6 su bardağı kadar suda iyice haşlayın.
Haşlanan tavuğun suyunu daha sonra kullanmak üzere kenara alın.
Tavuğun etlerini ayıklayıp parçalayın.
Bir başka tencerede yağı kızdırın.
Şehriyeyi ve baharatları yağda hafifçe kavurun.
Üzerine unu da ekleyip birkaç dakika daha kavurun.
1 su bardağı soğuk su ekleyip hızla karıştırarak unu açın.
Haşladığınız tavuğun suyundan 4 bardak kadarını tencereye ekleyin.
Şehriyeler yumuşayana kadar iyice pişirin.
Yoğurt ve yumurtayı ayrı bir kasede çırpın.
Çorbanın suyundan 1-2 kepçe kadarını yoğurda ekleyip ılıştırın ve yeniden çorbaya ekleyin.
Çorba kaynamaya başladığında tavuk etlerini de ilave edin.
Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147937 • adı:Lokanta Usulü Tavuk Çorbası • gönderen:A rh • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:00