



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖZ ÇORBASI (GAZİANTEP)

Gaziantep İl Emniyet Müdürlüğü

- 2 su bardağı dövme
- 1,5 su bardağı süzölmüş yoğurt
- 1 tane tavuk budu veya göğsü
- 1 yemek kaşığı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 adet yumurta

Dövme yıkanıp bol su ile ocağa konulur. Bir taşım kaynayınca altı söndürölerek bir gece bekletilir (Dövmelerin iyice açılması için). Ertesi gün tekrar ocağa konularak iyice pişirilir. Daha sonra süzgeçten geçirilir. Diğer tarafta tavuk göğsü veya budu yumuşayınca kadar pişirilir. Pişen tavuğun suyu süzgeçten geçirilmiş olan dövmenin üzerine boşaltılır. Tavuk etleri iyice didiklenerek çorbanın içine atılır. Süzölmüş yoğurdun içine yumurta kırılarak ayrı bir kaptaki iyice çırpılır. Kısık ateşte iyice ısınmaya kadar karıştırılır. İyice ısınan yoğurdun içine diğer tarafta yapılan çorba yavaş yavaş ilave edilerek karıştırılır. Pişen çorba ocaktan indirilir. Yağ tavasında yağ iyice kızdırılır, içine kırmızı biber ilave edilerek çorbanın üzerine dökölür. Çorbanız servise hazırdır.

