ÖZ ÇORBASI

1 çay bardağı aşurelik buğday (dövme)
5-6 çay bardağı tavuk suyu
Yarım çay bardağı soyulmuş badem
Yarım çay bardağı soyulmuş Antep fıstığı
1 su bardağı süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 adet tavuk göğsü
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı un
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı Tuz, karabiber

Dövme, akşamdan küçük bir tencerede 2-3 su bardağı su ile ıslanır. Pişirileceği zaman ocağa konup kaynatılarak suyu çektirilir. Diğer yandan tavuk göğsü 3-5 parçaya ayrılır. Üzerine tuz, karabiber, 1 kaşık sirke ve 1 yemek kaşığı yoğurt konarak terbiyelenir, en az yarım saat buzdolabında bekletilir. Sonra tavuklar bir tencereye alınarak üzerine 4 su bardağı su, soyulmuş ikiye bölünmüş bir havuç ve soyulmuş bütün bir soğan konur, iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir. Suyunu çeken dövme düdüklü tencereye alınır, 5-6 çay bardağı tavuk suyu ilave edilir ve 25-30 dakika pişirilir. Ocaktan alınan tenceredeki dövme önce blender yardımıyla ezilir sonra içinde pütürlerin kalmaması için süzgeçten geçirilir. Salçalar katılır, bir iki taşım kaynatılıp altı kapatılır. Bu arada süzme yoğurt, bir yumurta, bir kaşık zeytinyağı, yarım çay kasığı tuz ve bir tatlı kaşığı unla terbiye edilir. Çatalla bir iki kez karıştırıldıktan sonra ocağa konur. Devamlı karıştırılarak, yavaş yavaş aktarılan 1 bardak süt yedirilir. 1-2 kez fokurdayıncaya kadar karıştırılır. Kaynamakta olan süzülmüş dövmeye azar azar ve karıştırılarak ilave edilir. Tavuk etlerinden bir miktar didiklenerek çorbaya eklenir. Çorbanın kıvamı koyu olursa, varsa et suyu, yoksa sıcak su ilave edilerek inceltilir, altı kapatılır. Daha önceden iç kabukları soyulmuş badem ve fıstıklar 1 kaşık yağda hafif kavrulur ve çorbaya eklenir. Çorbanız servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:125811 • adı:Öz Çorbası • gönderen:hak • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44