



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTEKİZ USULÜ TAVUK ÇORBASI

2,5 kg'lık 1 tavuk (temizlenmiş, sakatatıyla birlikte)
15 su bardağı su
1 büyük soğan (ince doğranmış)
1 limonun kabuğu
1 tatlı kaşığı tuz
100 gr (1/2 su bardağı) pirinç
2 çorba kaşığı limon suyu

Tavuğu ve sakatatını büyük bir tencereye koyup, üstüne suyu dökerek harlı ateşe oturtunuz. (Kaynarken suyun yüzünde biriken köpükleri delikli kepçeyle alıp atınız.) Bütün köpükler alınınca, soğan, limon kabuğu vs tuzu ekleyiniz. Ateşi hafifçe kısıp, tencerenin kapağını hafifçe aralık bırakarak kapattıktan sonra, tavuğu 3-3,5 saat haşlayınız.

Tencereyi ateşten alıp, tavuğu suyunda soğumaya bırakınız. Soğuyunca tavuğu tencereden çıkarıp, alüminyum kağıda sararak buzdolabına kaldırınız. Tavuk suyunu bir kaseye süzüp, kaseyi de buzdolabına kaldırınız. Tavuk suyu iyice soğuyunca, kaseyi buzdolabından alarak üstünde donan yağ tabakasını alıp atınız.

Tavuk suyunu orta boy bir tencereye boşaltıp, orta ateşte yeniden kaynatınız. Kaynayınca pirinci ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak 15 dakika, pirinç yumuşayınca kadar pişiriniz.

Tavuğu buzdolabından alınız. Derisini çıkarıp atınız. Bütün beyaz etleri ayırıp, küçük parçalara doğrayınız.

(Siyah etleri başka bir yemekte kullanmak için saklayınız; kemikleri atınız.) Beyaz et parçalarını ve limon suyunu tenceredeki çorbaya ekleyip, 10 dakika daha, tavuk parçaları iyice ısınmaya kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir çorba kasesine ya da tek kişilik çorba kaselerine boşaltarak servis ediniz.

Not: Hafif ve limon lezzetli Portekiz usulü tavuk çorbası, bir gün önceden hazırlanıp buzdolabında soğutulursa, fazla yağ daha kolaylıkla alınabilir.