



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SARI ERİKLİ PİRİNÇ ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

200 g tavuk budu
40 g pirinç, yıkanmış
1 adet orta boy soğan, ikiye bölünmüş
150 g kuru sarı erik
1 çay kaşığı karabiber
1/2 tatlı kaşığı tane yenibahar
1/2 tatlı kaşığı tane karabiber
2-3 adet karanfil
1/2 adet limon
1 çorba kaşığı nişasta
1 demet taze kişniş
1 tatlı kaşığı tuz
30 ml su, soğuk

Tavuk budunu tane karabiber, tane yenibahar, karanfil, bir parça limon kabuğu, soğan ve tuzla birlikte haşlayın. Suyunu süzün, tavuk etlerini kemiklerinden ayırın. Küçük parçalar halinde didikleyin.

Tavuk suyunu bir litreye tamamlayacak kadar su ilave ederek ocağa alın. Kaynayınca pirinci ekleyip ağır ateşte pirinçler biraz yumuşayınca kadar kaynatın.

Nişastayı soğuk suyla karıştırın. Erikleri ve nişasta çözeltisini çorbaya ilave edip tekrar karıştırın. Arzuya göre tuzunu ve karabiberini ilave edin.

Erik ve pirinci istediğiniz yumuşaklığa gelinceye kadar pişirmeyi sürdürün.

Servisten önce biraz limon suyu sıkın.

Servis tabağına önce bir tutam taze kişniş, sonra çorbayı koyup servis yapın.

Not: Türk mutfağında ekşili lezzetler çok sevilir. Özellikle de çorbalarda ekşilik mutlaka aranır, bu yüzden içinde ekşi olmasa bile pek çok çorba, yanında limon ile servis yapılır. Osmanlı döneminde saray mutfağında kuru veya taze ekşi erikli çorbaların hazırlandığı ve hatta sarı erikli çorbanın 15. yüzyılda Fatih Sultan Mehmet'in sofrasında bulunduğu dair kayıtlar vardır. Bu çorba tarihsel bir ilham ışığında yeni bir lezzet yorumu sunar.



