SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

1 tavuk (yaklaşık 1 kg; derisi ve görünen bütün yağları temizlenmiş)
1 soğan (kabuğu soyulup, 2 diş karanfil saplanmış)
1 kereviz sapı
8-12 maydanoz dalı
1 defne yaprağı
1 tatlı kaşığı kimyon
1/4 tatlı kaşığı kekik
1 baş sarımsak (dıştaki ince kabukları temizlendikten sonra, enlemesine ortadan 2'ye kesilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
350 g patates (kabukları soyulup, dilimlenmiş)
500 g havuç (kazınıp, yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
125 g ıspanak (yıkanıp, sapları ayıklandıktan sonra, yaklaşık 1 cm kalınlığında şeritler halinde kesilmiş)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Büyük bir tencereye tavuğu ve 1,5 litre (6 su bardağı) su koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, suyun yüzeyinde biriken köpükleri kaşıkla alıp atarak, 10 dakika pişirin.
Soğan, kereviz sapları, maydanoz dallan, defne yaprağı, kimyon, kekik, sarımsak ve tuzu ekleyip, tavuk iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, tavuğu geniş bir tabağa çıkardıktan sonra, pişme suyunu büyük bir tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçten süzün (süzgeçte kalan sebzeleri atın).
Süzdüğünüz tavuk suyunu orta ateşe oturtup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca patates dilimlerini ekleyip, ateşi kısın ve tencerenin kapağını kapatarak, patatesleri yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirin. Sonra delikli kepçeyle patatesleri bir tabağa çıkarın.
Tenceredeki suya havuçları koyup, tencerenin kapağını kapatarak, havuçları iyice yumuşayıncaya kadar (15 - 20 dakika) pişirin.
Bu arada, soğuyan tavuğun etini kemiklerden ayırıp (kemikleri atın), lokma büyüklüğünde parçalara kopararak, bir kenara bırakın. Tencereyi ateşten alıp, havuçların yarısını delikli kaşıkla blendır kabına aktarın. Pişme suyunun yarısını da ekleyip, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra kalan havuçları ve kalan pişme suyunu ekleyip, yeniden püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Karışımı yeniden tencereye koyup, haşlanmış patates dilimleri, tavuk eti parçaları ve ıspanak şeritlerini ekleyerek, karıştırın. Tencereyi ateşe oturtup, çorbayı ısıttıktan sonra, 4 çorba tabağına bölüştürün ve karabiberi serperek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30247 • adı:Sebzeli Tavuk Çorbası • gönderen:muhteşem • indirme tarihi:14.05.2025 - 12:49