



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUK ÇORBASI

<https://turkinfo.hu>

Tyúkhúsleves

1 piliç veya küçük tavuk  
Bir parça dana kemiği  
4 adet havuç  
2 adet maydanoz kökü  
1 parça kereviz  
1 adet alabaş  
1 adet patates  
1 baş soğan küçük bir domates veya 1 tatlı kaşığı salça  
2 adet çekirdek karabiber  
Tuz  
2 litre su  
Şehriye

Dana kemiğini ve parçalanmış tavuğu 2 litre soğuk suya koyup kaynamaya bırakın. Kaynarken köpüğünü üstünden kaşıkla alın. Köpük kalmayınca kabuğu soyulmuş ve yarım parmak uzununda ve kalınlığında kesilmiş havuçları ve maydanoz köklerini ilave edin. Kerevizi, alabaşı, patatesi de soyun, ve zar şeklinde kesip çorbaya koyun. (Kerevizi yemek istemiyorsanız, piştikten sonra kolayca çıkarabilmek için kesmeden ilave edebilirsiniz.) Soğanı ve domatesi de kesmeden ilave edin. Karabiber ve tuz ile üstünü kapatıp çok yavaş ateşte saatlerce pişirin. Çorbanız fokur fokur kaynamamalı!

Et parçaları ve sebzelerin hepsi piştikten sonra çorbayı süzün. Domates ve soğanı (isterseniz kerevizi de) çöpe atın. Servis yaparken hem sebzeleri hem et parçalarını yine çorbaya koyun. Arzuya göre tuzlu suda pişirilmiş şehriye de ikram edilir, isteyen tabağına alabilir. Fakat tencereye koymayın, çünkü buzdolabında soğuturken şehriye çorbanızı ekşitir.

Not: isterseniz tavuğu parçalamadan pişirin, sonra derisini kemiklerini ayırıp etini büyükçe parçalara kesip çorbaya koyun. Çorba aynı şekilde yumuşak dana etinden de pişirilir (750 g) ve düdüklü tencerede de yapılır.



© lezzetler.com tarif no:135805 • adı:Tavuk orbası • gönderen:hasgl • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:58