TAVUK ÇORBASI

1 Parça Tavuk Göğsü
2 Yemek Kaşığı Taze Yoğurt
Yarım Çay Bardağı Sıvı Yağ
3 Yemek kaşığı Un
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber ve Bol Miktarda Sumak

Tavuk eti haşlanır suyu bir tarafa ayrılır. Pişen et ince ve uzun bir şekilde didiklenir ve beklemeye bırakılır. Diğer yanda yağ tencerede hafifi kızdırılır un pembeleşmeden sadece kokusu değişene kadar kavrulur, içine yoğur ve haşlanan tavuklardan kalan tavuk suyu ilave edilir. İyice çırpılır yada varsa önerilen bilendırdan çekilir. Su miktarı çorbanın kıvamına zevke göre artılıp azaltılabilir. Daha sonra içine tuz, karabiber, kırmızı biber ve bol miktarda sumak katılır. Çorba daha sonra kaynamaya bırakılır kaynadıktan sonra içine didiklenen tavuk etleri karıştırırlır. Rengi biraz bulanık olacaktır. Bunun nedeni sumak ve karabiber karışımıdır. Fakat sumak' ın verdiği mayhoşluk çok önemli.

© lezzetler.com tarif no:34786 • adı:Tavuk Çorbası • gönderen:tubtub • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:10