



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PAÇA ÇORBASI

500 gram kemikli tavuk eti
1 adet kuru soğan
1 adet patates
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
3 litre su
Karabiber
1 yemek kaşığı un
3-4 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 tutam tuz
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sirke
Tereyağı
Pul biber

Tavukları tencereye alın.

Patates ve soğanı soyup dörde bölün ve tavuklara ekleyin.

3 litre su ve 4-5 yemek kaşığı sıvı yağ ile haşlayın.

Etler yumuşayıp kemikten ayrıldığında suyu süzüp kenara alın.

Etleri bir çatal yardımıyla didikleyin ve karabiber ekleyin onu da kenara alın.

Un, yoğurt ve yumurtayı bir kasede iyice çırpıp çorbanın terbiyesini hazırlayın.

1,5 litre tavuk suyunu ölçüp tencereye alın ve ısıtmaya başlayın.

Tavuk suyu kaynamaya başladığında bir miktarını unlu karışıma ekleyerek terbiyeyi ılıştırın ve çorbaya ekleyin.

Kaynayıp koyulaşmaya başladığında didiklediğiniz etleri de çorbaya ilave edin.

Son olarak tuzunu eklediğiniz çorbanızı kaselere bölüştürün.

Üzerine dövülmüş sarımsak ve sirke sosu gezdirin.

Tereyağı ve pul biberi tavada kızdırıp onu da çorbaların üzerine ilave edin.

Sıcak servis yapın.

