TAVUK SUYU İLE ÇORBA

Temiz ayıklanmış bir tavuğu, üç litre kadar suda iyice haşlayıp suyunu almalıdır. Kaynarken, münasip miktarda tuzunu da ilâve etmelidir.
Kaynayan tencerenin su yüzünde hasıl olan köpüğünü ara sıra alıp atmalıdır.
Bu sade tertiptir; ve francala ile hastalara verilir.
Nekahette bulunanların çorbalarına bir yumurta sarısı konur.
Lâkin, tavuk suyuna en fazla tel şehriye veya evlerde, yıldız ve arpa şehriyeleri de konur.
Havuç, kereviz de konur. Maydanoz kökü de girer. Ve limon da sıkılır.
Doktorlarca : Sıhhatte bulunanlara ve bilhassa hastalara tavsiye edilen (beyaz et) kısmına dahil olan ehil kümes hayvanlarının en başında, tavuk gelir.
Tavuğun beyaz eti lezzetli ve suyu çok kuvvetlidir.
Yaşı ilerlemiş bulunanlar, hemen her gün, bıkmıyarak kendilerine kuvvet lâcı makamında faydalı olan tavuk suyuna ve tavuk suyu ile çorbaya devam etmelidirler. Bu sıhhî sebeplerden dolayı, dışarıda da şöhreti artmış ve büyük rağbet kazanmıştır.

Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023

© lezzetler.com tarif no:56433 • adı:TAVUK SUYU İLE ÇORBA • gönderen:sabaat • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:48