TAVUK SUYU ÇORBASI

https://gurmekibris.com

1 adet tavuk göğsü
1 adet tavuk but
2 baş kuru soğan
2 yemek kaşığı un
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk butunun derisini çıkartalım.
Tavuk butunu, tavuk göğsünü ve 2 baş kuru soğanı bir tencerede haşlayalım.
Haşlanmış etleri tencereden alalım ve küçük küçük doğrayalım. Etin suyunu dökmeyelim.
Tereyağını ve unu bir çorba tenceresine koyalım.
Unun kokusu kaybolana kadar (yaklaşık 4-5 dakika) kavuralım.
Tavuk etlerini haşladığımız et suyuna, tenceredeki su yaklaşık 2 litre olacak şekilde kaynamış su ilave edelim.
Bu suyu kavrulmuş unun üzerine azar azar ve karıştırarak dökelim.
Sonra sarımsakları dövelim ve doğranmış tavuk etleriyle birlikte, suyun içerisine ilave edelim.
Tavuk suyu tuzlu olduğu için mutlaka kontrol ederek çorbanın tuzunu kendimize göre ayarlayalım.
Tavuk suyu çorbasını 10 dakika pişirelim. Çorba pişerken tencerenin ağzı açık kalsın.
Servis yaparken, arzu ederseniz üzerine çekilmiş karabiber serpebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:130629 • adı:Tavuk Suyu Çorbası • gönderen:annekuş • indirme tarihi:17.04.2024 - 11:09