



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYU ÇORBASI

1 çay bardağı tel şehriye
3 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı su
5 adet tavuk baget
1 yemek kaşığı tereyağ
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 tutam maydanoz (İnce kıyılmış)
1 tutam karabiber
Terbiyesi için:
1 dolu yemek kaşığı un
1 dolu yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı limon suyu
Biraz tavuk suyu veya su

5 adet tavuk bageti 1,5-2 bardak su olacak şekilde düdüklüde haşlayın.

Tavuk suyu içine 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ 1 çay kaşığı tuz ilave edin. Lezzet vermesi için soğan, patates hatta havuç koyabilirsiniz.

Çorbayı hazırlamak için tencereye 1-2 kaşık tereyağ ekleyin ve küçük çay bardağı şehriye ekleyip kavurun.

Üzerine tavuk suyu ve su eklenir.

Kaynamaya başladıktan sonra 2-3 dakika şehriyeler kabarana kadar pişirilir. Bu arada terbiyesi için malzemeler çırpılır.

Şehriyeler kabardıktan sonra çorbanın suyundan terbiye karışımına kepçe yardımı ile birkaç kez alınıp konular ve karıştırılır.

Hazır olan terbiyesi yavaş yavaş çorbaya eklenir ve 2-3 dk kaynatıp kapatılır. Tuzu isteğe göre atılır.

Altını kapattıktan sonra bir tutam karabiber ve bir tutam kıyılmış maydanoz serpilir.

