



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK SUYUNA SEBZE ÇORBASI

Malzeme:

- 3 adet tavuk incik
- 3 adet orta boy havuç
- 1 kase konserve mısır
- 1 adet orta boy kereviz
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çorba kaşığı kurutulmuş karışık sebze
- 1/2 adet limon
- 1 adet yumurta

Soğanı soyup dörde bölün. Tavuk incikleri iyice yıkayın. Orta boy bir tencereye alıp 2 litre kadar su ilave edin. Soğanı ekleyin. Tavuk etleri yumuşayana dek haşlayın. Haşlanmış tavuk etinin suyunu süzüp daha sonra çorba yapımında kullanmak üzere ayırın. Etler soğuyunca çorba kaşığına sığacak şekilde didikleyin. Havuçların kabuğunu kazıyıp zar şeklinde doğrayın. Kerevizi soyup aynı şekilde doğrayın. Kereviz saplarını iyice yıkayıp küçük küçük doğrayın. Tavuk suyunu orta boy bir tencereye aktarın. Kaynayınca, doğranmış sebzeleri ilave edin. Sebzeler yumuşayana kadar haşlayın. En son kurutulmuş karışık sebze, didiklenmiş tavuk eti ve mısırları ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatın. Çorbanın terbiyesi için limon suyu ile 1 yumurtanın sarısını çukur bir kasede iyice çırpın. İçerisine kaynamakta olan çorbanın suyundan birkaç kaşık alıp karıştırın. Elde ettiğiniz terbiyeyi kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Birkaç taşım daha kaynatıp ocaktan alın. Kaselelere paylaşın. Sıcak servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Kurutulmuş karışık sebzeleri aktarlardan ve büyük marketlerden bulabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023