



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

TAVUK SUYUYLA CENNET ÇORBASI

2 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı mısır unu
2 yemek kaşığı tereyağı
1 adet patates
1 adet soğan
5 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı sarımsak tozu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Pul biber
Sıvı yağ

Cennet çorbası tarifi için önce uygun tencerede tereyağını eritin. Tereyağı erimeye başladığında üzerine mısır ununu ilave edin ve 2-3 dakika boyunca kavurun.

Soğan ve patatesleri iri bir şekilde doğrayın ve kavurduğunuz mısır unu karışımının içerisine ekleyerek birkaç dakika daha kavurun.

Sebzeler kavrulduktan sonra sarımsak tozu, karabiber ve tuzu da ekleyin ve karıştırmaya devam edin.

Kavrulan sebzelerin üzerine önce sıcak suyu, ardından tavuk suyunu ekleyin ve ara sıra karıştırarak orta ateşte pişmeye bırakın.

Çorba piştiğinde, sebzelerin püre hâline gelmesi için blenderdan geçirin. Ardından tekrar ocağa alın ve 2 dakika daha kaynatın.

Son olarak sıvıyağı, sos tavasına koyun ve içerisine toz biber ekleyerek kızdırın.

Çorbaları kaselelere paylaştırdıktan sonra, toz biberli karışımı çorbanın üzerinde gezdirin. Cennet çorbası hazır.

Not: Eğer sarımsak granülünüz yoksa patates ve soğandan sonra 1-2 diş sarımsak ilave edebilirsiniz. Bu çorbanın içerisine haşlanmış tavuk eti de çok yakışmaktadır. Dilerseniz sizler de içerisine ekleyebilirsiniz.

