



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK TAŞLIKLİ SARMISAKLI ÇORBA

2 kg tavuk taşlığı
2 çorba kaşığı un
7 diş sarımsak
2 çay bardağı sirke
2 çorba kaşığı pul biber
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tavuk taşlığını çok iyi temizleyip yıkadıktan sonra minik kuşbaşı doğruyoruz ve üzerine yeteri kadar soğuk su ilavesiyle düdüklü tencerede yumuşayana kadar pişiriyoruz (ben düdük öttükten sonra kısık eşte 1 saat pişiriyorum ama tencereye göre süre değişebilir.)

Ardından küçük bir tavada sıvıyağ ile 2 kaşık unumuzu beyaz kalacak şekilde kavuruyoruz. Kavrulan unun üzerine topaklanmasın diye biraz soğuk su ilave ederek sos kıvamına getirip haşlanan taşlıklarımıza ilave ediyoruz, damak tadımıza göre tuzunu ekleyip bir taşım da birlikte kaynatarak ocaktan alıyoruz.

Sarımsaklarımızı döverek, sirke ile karıştırıp çorbamıza asıl tadını veren sosumuzu hazırlıyoruz. Bu sosu isterseniz çorbaya ilave edip karıştırabilirsiniz ya da benim yaptığım gibi yerken damak tadınıza göre kaselere paylaştırabilirsiniz. Zira hiç sevmeyen varsa eklemekten sade olarak da yiyebilir.

Çorbalarımızı servise sunarken arzuya göre sirkeli karışımdan ilave edip üzerinden de yağda yakılmış biber gezdirerek ikram edebilirsiniz.

