



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK ÇORBASI (ADANA)

2 tane tavuk but
Yağ
1 kaşık biber salçası
Yarım şeker kaşığı kuru nane
6 su bardağı tavuk suyu
Tuz
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un

İlk önce tavuğu yıkayıp düdüklüye koyun. Üzerine 8 su bardağı sıcak su koyun ve 1 şeker kaşığı tuz atın. 25 dakika kaynasın. Eti bir kaba koyun, soğusun ve suyunu da bir başka kaba süzerek alın. 3 diş sarımsağı dövün ve 3 yemek kaşığı kadar yağda kavurun, salçayı ekleyin ve kavurun. Kokusu çıkınca unu ekleyip kavurun hızlıca, 6 su bardağı tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Nanesini ekleyin, böyle 5 dakika kaynasın. Çorba kaynarken etleri doğrayın ve 5 dakika sonra içine ekleyin, 10 dakika da böyle kaynasın.

Not: Adana'da kelle paçayı da aynı bu usulde yaparız. İsteyen limon ve karabiber de ekleyebilir.