



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DİPLOMAT ÇORBASI

- 1 Tavuk
- 2 Adet patates
- 3 Çorba kaşığı un
- 1 Baş soğan.
- 3 Yumurta Sarısı
- 2,5 çorba kaşığı tereyağı
- 2-3 hıyar turşusu
- 1 Küçük havuç
- 1 Bardak hıyar turşu suyu
- 1 Küçük kereviz
- Tuz

Tavuğu temizleyiniz, but ve göğüs etlerini kemiklerinden ayırınız, kuşbaşı doğrayınız.

Gövde kemiği ile beraber 3 litre soğuk su ile (16 bardak) ateş üzerine koyunuz.

Kaynamağa başlayınca üzerindeki köpüklerini bir kepçe ile alınız, pişiriniz.

Havuç ve kerevizleri temizleyiniz, uzunlamasına kesiniz sonra bir bıçak sırtı kalınlığında yuvarlak biçimde doğrayınız.

Bir baş soğanı da küçük parçalara bölünüz, hepsini beraberce yağda kızartmadan biraz kavurunuz.

Pişmekte olan tavuğa katınız.

Diğer tarafta doğradığınız patatesleri, turşuları yuvarlak biçimde keşiniz tavuğa ilâve ediniz, tuz atınız.

Ayrı bir kap içinde unu ve tereyağını kavurunuz.

Sonra sebzeli tavuk suyundan 10-12 bardak ilâve ediniz, bir kaç taşım kaynatınız tekrar tencereye boşaltınız.

Çorbayı masaya almadan 10-15 dakika önce bir kap içinde terbiyesini yapınız. (Yumurta sarısı, bir bardak turşu suyu ile çarpınız^ çorba soyu ile âliştirarak ilâve ediniz) ateşte kaynatmadan çorbaya ilâve ediniz ve servisini yapınız.