



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÜĞÜN ÇORBASI (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 Su Bardağı Pirinç
- 1 Adet Küçük Boy Tavuk
- 1 Küçük Kase Haşlanmış Nohut
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 2 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 2 Adet Limon
- Tuz
- 5 Su Bardağı Su

Tavuk tencerede bütün olarak haşlanır. Pişmesine yakın içerisine pirinç ilave edilir. Piştikten sonra tavuk tencereden alınarak ince uzun parçalara ayrılır. Diğer tarafta terbiyesi için un, 1 adet limon suyu ve yumurta sarısı sulandırılarak ayrı bir kapta çırpılır. Hazırlanan terbiye, kısık ateşe alınan pirinç tenceresinin içine karıştırılarak ilave edilir. En son ayıklanan tavuk parçaları eklendikten sonra, üzerine eritilmiş tereyağı ve ince doğranmış maydanoz ilave edilerek sıcak servis yapılır.

Not: Yöremizde düğünlerde, davetlerde, mevlit yemeklerinde hazırlanarak ilk yemek olarak ikram edilir. İstenilirse bu çorba tavuk yerine et ile de yapılabilir.

