



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU DÜĞÜN ÇORBASI

Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 yemek kaşığı un
- 2 adet tavukgöğsü
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Muskat rendesi
- 8 su bardağı tavuk suyu
- Tuz ve karabiber
- Terbiyesi:
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta sarısı
- Yarım adet limonun suyu
- Sosu:
- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Hazırlanışı

Tavukgöğüslerini küçük küçük doğrayın.

Sarımsakları kıyınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Derin bir tencerede yağı kızdırıp içine doğranmış tavukları ilave edin, tavuklara renk verdiriniz.

Tavuklar renk alınca piyazlık kuru soğanları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip kavurmaya devam ediniz.

Soğanlar pembeleşince unu ekleyip unun kokusu çıkıncaya kadar pişiriniz.

En son olarak içine tavuk suyunu, muskat rendesini, tuz ve karabiberi ilave edip karıştırdıktan sonra kaynamaya bırakınız.

Çorba kaynarken terbiyesi için küçük bir kâsede yoğurdu, yumurta sarısını ve limon suyunu karıştırınız.

Çorbayı ateşten indirmeden hemen önce terbiyeyi karıştırarak ilave edip bir taşım pişiriniz. (Çorbayı fazla kaynatırsanız terbiye kesilir)

Terbiyeli çorbayı servis tabağına alın, üzerine küçük bir tavada eritip kızdırdığınız Sana Kasen içine kekiği, kırmızı pul biberi yakıp çorbanın üzerine gezdirdikten sonra sıcak olarak servis ediniz.

[ML® Düğün Çorbası için tıklayın](#)