



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU ECE ÇORBASI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik): 1 kg'lık bir piliç, 75 gr sadeyağ, 1 baş pırasa, 1 körpe havuç, 1 sap kereviz, 50 gr pirinç unu, 1 demet maydanoz, 200 gr krema, yeteri kadar tuz ve karabiber, 2 it su.

Yapılışı: Tavuğun tüyleri yolunup içi çıkarılır; tütsüledikten sonra bacakları geriye bükülüp bağlanır. Havucun üstü kazınır ve ayıklanmış pırasa ve kerevizle birlikte bol akarsuda yıkanır. Maydanoz iyice yıkanmalıdır. Bir tencereye tavuk yerleştirilir. Yanlarına üçe bölünmüş pırasa, dörde bölünmüş havuç, kereviz ve maydanoz konduktan sonra sekiz bardak da su katılıp tencere ateşe oturtulur. Tavuk orta ısı ateşte iyice yumuşayınca kadar pişirilir. Sonra tencereden çıkarıp soğutulur. Soğuduktan sonra kemikleri ayıklanır. Göğsünden 2-3 parça çıkarılıp bir kenara ayrıldıktan sonra eti makineden üç defa geçirilip, kıyım durumuna getirilir veya havanda dövülerek iyice ezilip macun durumuna getirilir. Tenceredeki tavuk suyula sebze iyice ezilir ve ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Bir tencerede 50 gr sadeyağ eritilir. Yağ erir erimez tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırılarak pirinç unu katılır. Pirinç unu renk değiştirmeye başlayınca yavaş yavaş tavuk suyundan bir bardak kadar boşaltılır. Yağlı pirinç unu tavuk suyula iyice karışınca, geri kalan süzölmüş su azar azar katılır, iyice dövölerek ezilmiş tavuk eti de katıldıktan sonra çorba 10 dakika kadar kaynatılır. Sonra iyice çırpılmış krema dökölür; bir-iki defa karıştırıldıktan sonra kalan yağ parçalanıp çiğ olarak çorbaya katılır ve tencere ateşten indirilir. Yağın erimesi için çorba bir-iki defa daha karıştırıldıktan sonra servis kâsesine boşaltılır. Bir kenara ayrılmış olan tavuğun parçalanmış göğüsleri de serpiştirildikten sonra çorba sofraya çıkarılabilir.