



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GULAŞ ÇORBASI

<https://www.sagliklitavuk.org>

6 adet kemiksiz baget
1 orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 küçük patates
1/2 etli kırmızı biber
1/2 etli sarı biber
1 adet domates
1 ufak havuç
1/2 çay bardağı zeytinyağı
2 kaşık tereyağı
1/2 çay bardağı sirke
2 kaşık domates salçası
2-3 kaşık un
10 adet tane karabiber tuz
Kırmızı acı biber
Kimyon
Yenibahar
3-4 defne yaprağı
1 dal biberiye

2 adet bageti en az 1 lt. su ile haşlayın.

Zeytinyağını tencerede ısıtın, küp kesilmiş tavuk etini ekleyin, kavurun. Tuz, karabiber ilave edin, küçük doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyin, toz kırmızı biber, 1 çay kaşığı yenibahar ve kimyon, 2 çorba kaşığı salçayı ekleyip kavurun. Tavuk suyu, defne ve biberiyeyi ilave edin, karıştırıp kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Biberiye dalını tencereden ayırın.

İnce rende havuç, yarım cm patates, kırmızı ve sarı biberleri küp kesip karıştırın. 5 dk. daha kaynatın.

Kabuğu soyulmuş domatesleri küçük küçük küp şeklinde kesip ekleyin, 5 dk. daha kaynatın.

Bir bardak içinde un, biraz su ve sirke karıştırıp çorbaya ekleyin ve 5 dk. kaynatıp ocağın altını kapatın.



