



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KURU BİBERLİ ÇORBA

Yarımsu bardağı un
Bir buçuk su bardağı su
1 adet tavuk budu veya tavuk göğsü
7 su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber
3 çorba kaşığı koruk ekşisi
2 çorba kaşığı domates salçası
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet kurutulmuş kırmızı biber

Unu bir tavada sararana dek kavurun. Soğutup, üzerine suyu ilave edin ve karıştırarak kaynatın. Koyulaşınca bir tepsie iki parmak kalındığında dökün ve ılıtın. Ayrı bir yerde tavuk budunu veya göğsünü 7 su bardağı suyla pişirin. Pişmeye yakın tuzunu ayarlayın. Pişen tavukları tencereden alıp, etini ince ince didikleyin. Kalan suyunu süzgeçten geçirerek, bir başka tencereye aktarın. Tencereyi ocağa alıp, kaynamaya bırakın. Bir kâseye 3 çorba kaşığı unu alın ve sulandırın. Kaynayan tavuk suyuna sulandırılmış unu yavaş yavaş akıtın. Koyulaşana dek karıştırın. Karabiber ve tuzunu ekleyin.

Çorbanın inmesine yakın koruk ekşisini, parçalanmış tavuk etlerini ilave edip, bir taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Salçayı ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Kuru kırmızı biberi közleyip, elle parçalayın. Bir servis tabağına, daha önce tepsie yaydığınız hamurdan kaşıkla parçalar alın. Üzerine sıcak çorbadan dökün, kavrulmuş salçayı gezdirin. En son olarak közlenip, parçalanmış kırmızı biberden ekleyip, sıcak olarak servis yapın.