



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU MISIRLI ÇİN ÇORBASI

200-250 gram Mısır (Konserve)
150-200 gram tavuk but
3 Çorba kaşığı mısır nişastası
2 Çorba kaşığı patates nişastası
1 ufak havuç (isteğe göre)
1 yumurta beyazı (isteğe göre)
1 büyük parça taze zencefil veya 1-2 çorba kaşığı toz zencefil
Tavuk suyu ya da bulyon
tuz

Tavuk butlar çok küçük parçalar halinde doğranır. Tercihen çay kaşığını doldurmayacak boyutlarda olması çorbanızı daha güzel yapacaktır. Ayrıca burada parantez açalım, bazı tariflerde tavuk göğsü kullanılmasına rağmen tavuk but bu çorbaya çok daha fazla yakışır çünkü tavuk göğsü sert ve tatsız bir et olmasına rağmen but çok daha yumuşak ve yağlıdır. Bir taraftan doğranmış taze zencefil takribi 1-2 bardak suyla iyice suyunu salana kadar haşlanır. Doğranmış tavuklar çok az ayçiçek yağı ya da tereyağıyla hafifçe kızartılır. Çiğliğinin geçmesi yeterlidir. Üzerine su ve tavuk suyu eklenir. Hemen ardından konserve mısır ve küçük küpler halinde doğranmış olan havuçlar da tencereye eklenir. Kaynamış olan zencefil suyu süzülerek çorbaya katılır. Eğer toz zencefil kullanıyorsanız doğrudan toz zencefili ilave edebilirsiniz. Su kaynamaya başlayınca mısır ve patates nişastası soğuk suyla bir kapta hafifçe çırpılır ve çorbaya eklenerek karıştırılır. Nişastayı doğrudan kaynar suya dökmeyin, hamurlaşır. Nişasta çorbaya iyice kıvam katana kadar çorba karıştırılır. Bu sırada bir yumurtanın beyazını (istediğiniz kadarını) bir elinizdeki kaşık yardımıyla karıştırmakta olduğunuz çorbaya ince ince, kesik kesik ilave edebilirsiniz. Bu şekilde yaparsanız yumurta ince ince parçalar halinde çorbanızı süsleyecektir. Son olarak tuzu da isteğinize göre ekleyebilirsiniz. Ben çok az şili biberi de ekledim, eğer isterseniz siz de buna benzer bir kaç ufak detayı değiştirebilirsiniz elbette :)

