TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

1 adet kuru soğan
1 adet rendelenmiş kereviz
1 adet rendelenmiş havuç
2 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvıyağ
5 çay kaşığı domates salçası (1 adet rendelenmiş domates de kullanılabilir)
1 adet tavuk göğsü
1 çay kaşığı tuz, karabiber
7-8 su bardağı et ya da tavuk suyu
1 su bardağı pirinç
1 demet maydanoz
Terbiyesi için;
Kuru fesleğen (reyhan da kullanılabilir)
1 adet yumurtanın sansı
1 adet limonun suyu

Pirinç kaynar suda en az 1 saat bekletilir.
Yemeklik incecik doğranmış soğan ve pirinç tanesi büyüklüğünde dilimlenmiş sarımsaklar orta boy bir tencereye koyulur. Üzerine sıvıyağ eklenip orta ısılı ateşte sürekli karıştırılarak 2 dakika kadar kavrulur.
Rendelenmiş kereviz ve havuç, salça ya da rendelenmiş domates de ilave edilip 2-3 dakika daha kavrulur. Et ya da tavuk suyu katılıp tuz ve karabiber serpildikten sonra kaynamaya bırakılır.
Çorba kaynamaya başlayınca yıkanmış pirinç ve didiklenmiş tavuk eti eklenip sık sık karıştırılarak pirinç iyice yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Terbiye sosunun hazırlanması için; fesleğen, yumurta sarısı ve limon suyu bir kasede iyice çırpılır. Sos, bir taraftan çorba karıştırılırken yavaş yavaş ilave edilir.
Çorba 5-6 dakika daha pişirildikten sonra ocaktan alınır. İncecik kıyılmış maydanozla süslenir ve sıcak sıcak servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:111894 • adı:Terbiyeli Tavuk Çorbası • gönderen:Göksen • indirme tarihi:13.05.2025 - 21:10