



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

200 gram tavuk göğsü
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı sıcak su
1 tatlı kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
Yarım çay bardağı tel şehriye
Terbiye için:
2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı un

Tavuk eti tencereye alınır ve tuz eklenir.

Üzerini geçecek seviyede su eklenir ve haşlanmaya bırakılır. Haşlanma esnasında ara ara köpükler temizlenir.

Tavuk haşlandıktan sonra suyun içerisinden alınır ve tavuk suyu süzgeçten geçirilerek bir kenara ayrılır.

Soğumasının ardından didiklenir.

Çorba pişirilecek tencereye; tavuk suyu, sıcak su ve didiklenmiş tavuk etleri eklenir.

Kaynamasının ardından tel şehriye ilave edilir.

Terbiye işlemi için limon suyu, normal su ve un çırpılarak tencereye ilave edilir.

Kısık ateşte ara ara karıştırılır ve pişirmeye bırakılır.

Şehriyeler pişmeye yakın kıvama geldiğinde nane, tuz ve isteğe bağlı olarak pul biber ile karabiber serpilir.

Ortalama 5 dakika daha kaynadıktan sonra içmeye hazır hale gelir.