



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TERBİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Haşlamak ve Tavuk Suyu Elde Etmek için:

800 g büyük boy tavuğun yarısı

8 litre su

1 adet orta boy soğan, kabuğu soyulmuş ve dörde bölünmüş

60 g havuç, kabuğu soyulmuş ve dörde bölünmüş

1 adet defne yaprağı

4-5 dal maydanoz

½ adet limon

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı tane karabiber

Çorba için:

80 g tel şehriye

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Terbiyesi için:

1 adet limonun suyu

1 adet yumurtanın sarısı

Kemiklerinden ayrılmamış tavuğu yıkayıp temizledikten sonra derin bir tencerede 1.8 litre su, soğan, havuç, defne yaprağı, maydanoz, limon, tuz ve tane karabiber ilavesiyle haşlayın.

Kaynayınca üzerindeki kefini (üzerinde biriken köpüğü) alın. Kapağı yarım kapalı vaziyette, orta kısık ateşte tavuğun etleri kemikten ayrılana kadar yaklaşık 1 saat pişirin.

Pişen tavuğun suyunu süzüp bir tencereye alın. (Yaklaşık 1.5 litre tavuk suyu çıkması gerekir.) Tavuk etlerini kemiklerinden ve derisinden ayırıp kabaca didin.

Tenceredeki tavuk suyuna tel şehriyeyi ekleyin. Ağır ateşte 5-10 dakika pişirin. Tuz, karabiber ilave edin.

Şehriye piştikten sonra limon suyu ve yumurta sarısını bir kâsede çırpın ve içine 2 çorba kaşığı su ekleyip karıştırın.

Daha sonra kaynar tavuğun suyundan birkaç kaşık katıp ılıştırın ve çorbaya ekleyin.

Tavuk etlerini ekleyip 2-3 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve sıcak servis yapın.

Not: Çorbayı kâselere servis ederken arzu ederseniz ince doğranmış maydanoz serpiştirebilirsiniz. Tel şehriye yerine arpa şehriyeli de pişirebilirsiniz. Arpa şehriyeli yaparken ince doğranmış sivri yeşilbiber ve domates ekleyip terbiye yerine çok az unla bağlamalısınız.



---

© lezzetler.com tarif no:172116 • adı:Terbiyeli Tavuk Suyu orbasi • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:09.04.2025 - 17:33