



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ZENCEFİLLİ ÇORBA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet kemikli tavuk göğsü veya but
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı
- 1 adet havuç (doğranmış)
- 1 adet kabak (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 su bardağı su veya tavuk suyu
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
- 1 dal maydanoz (süslemek için)

Tavuğu, soyulmuş soğan ve 2 diş sarımsak ile birlikte bir tencereye koyun. Üzerine su ekleyerek kaynamaya bırakın. Tavuk iyice piştikten sonra suyunu süzün ve bir kenara alın.

Haşlanan tavuğu kemiklerinden ayırıp küçük parçalara ayırın.

Tencereye zeytinyağını koyun ve doğranmış havuç ve kabakları ekleyerek birkaç dakika soteleyin.

Taze rendelenmiş zencefil ve zerdeçalı sebzelerin üzerine ekleyin. Karıştırarak baharatların kokusunu çıkarın.

Tavuk suyunu ve didiklenmiş tavuk etlerini tencereye ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırarak 10-15 dakika kaynamaya bırakın.

Çorbanın altını kapattıktan sonra 1 tatlı kaşığı limon suyunu ekleyin ve karıştırın.

Çorbayı kaselere koyup üzerini doğranmış maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın.

