



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇAL VE ZENCEFİLLİ TAVUK SUYU ÇORBASI

2 adet tavuk kalça but  
5/6 adet tane karabiber  
3 yemek kaşığı tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı salça  
Yarım çay bardağı şehriye  
5 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
Yarım limon suyu  
Yarım çay kaşığı zencefil  
1 çay kaşığı zerdeçal  
Karabiber  
Tuz

Tavuk etleri düdüklü tencereye alınır, içerisine tane karabiber eklenip yarım saat pişirilir. Pişen etler güzelce didiklenir. Küçük bir tencereye tereyağı alınıp, un kavrulur. Çiğ kokusu gidince biraz salça ilave edilip tavuğun suyundan 2 kepçe içerisine dökülür. Kaynadığında çorba yapılacak tencereye alınıp üzerine kalan su ilave edilir. İyice kıvamlanan tavuk suyuna, didiklenen tavuk etleri eklenir. Ayrı bir kaptaki 1 yemek kaşığı tereyağında nane kavrulur. İçerisine sarımsaklar ilave edilip, naneyi yakmadan karıştırılır. Çorbaya ilave edilir. Kısık ateşte pişen çorbaya yarım çaybardağı şehriye ilave edilir. Yarım limon suyu sıkılıp, kaynamaya bırakılır. Tuz, karabiber kontrol edilerek eklenir. Ocaktan almaya yakın zerdeçal, zencefil ilave edilir. 2/3 dakika daha kaynatıldıktan sonra çorbanın altı kapatılır.

