BERLİN USULÜ TAVUK ÇORBASI

1 Adet küçük tavuk
1 Adet defne yaprağı
1 Adet küçük kuru soğan
10 Su bardağı su
2 Adet orta boy havuç
2 Çorba kaşığı buğday nişastası
1 Su bardağı konserve bezelye
2 Su bardağı erişte
2 Tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin;
2 - 3 Dal maydanoz

Tavuk tencereye konur, üzerine 10 su bardağı su, 1 adet soyulmuş, bütün kuru soğan ve 1 adet defne yaprağı eklenir. Tavuk iyice yumuşayana kadar pişirilir.
Pişen tavuk sudan alınır, suyun içinde bulunan kuru soğan ve defne yaprağı atılır, tavuk soğumaya bırakılır.
Tavuk suyu orta ateşe yerleştirilir, üzerine rendenin iri tarafıyla rendelenmiş havuç atılır.
Tavuk suyu havuçla kaynayınca erişte ilave edilir, 5 dakika kadar kaynatılır.
Bu arada tavuk, kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür.
Erişte yumuşayınca konserve bezelye, didiklenmiş tavuk ve tuz eklenir.
Nişasta yarım su bardağı soğuk suda eritilir, incecik akıtılarak çorbaya ilave edilir, 2 - 3 dakika nişastanın topaklaşmaması için karıştırılır.
Ocak kısık ayara getirilir, ara sıra karıştırılarak 10 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Çorba servis kaselerine konur, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir, servise sunulur.

Not: Taze bezelye kullanılacaksa, bezelye havuç rendesini atmadan önce tavuk suyunda yumuşayana kadar pişirilir. Diğer işlemler aynı şekilde uygulanır.