



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

TULEN ÇORBASI



- 1 adet tavuk göğsü
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı salça
- 1,5 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı toz kırmızı biber
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Yarım tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Tavuk haşlanır ve ince didiklenir.
- # Soğan ve sarımsak çok ince kıyılır, tereyağında şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Üzerine un eklenir topaklaşmaması için bir çırpıcıyla birkaç dakika çevrilir.
- # Sonra toz kırmızı biber, salça ve tuz eklenir.
- # Salçanın kokusu gidince tavuk suyu katılır, bir taşım kaynatılır.
- # Didiklenmiş tavuk eti ilave edilir. Bir taşım daha kaynattıktan sonra ateş kısılır 5 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Tulen çorbası Kafkas mutfağına ait bir çeşit tavuk çorbasıdır.