HÜNKAR ÇORBASI

2 adet tavuk budu
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 çay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

Tavuk budları haşlanır. Kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür. Soğan çok ince doğranır.
Bir tencereye sıvıyağ konur, soğan eklenir, pembeleşene kadar kavrulur.
Başka tencereye tereyağı ve un konur. Unun kokusu gidene kadar çevrilir.
Sonra kavrulmuş un, kavrulmakta olan soğana eklenir. Tavuk katılır, bir kaç tur karıştırılır.
Sıcak süt, tavuk suyu ve tuz ilave edilir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateş kısılır 5 dakika daha ocakda tutulur.
Ateşten almadan hemen önce zerdeçal eklenir.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Hünkar Çorbası, Ardahan'ın unutulmaya yüz tutmuş eski bir tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1890 | Adı: Hünkar Çorbası | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 15:19