



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

HÜNKAR ÇORBASI



2 adet tavuk budu
3 orba kaşığı sıvıyağı
1 adet kuru sođan
3 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
2 su bardađı süt
1 ay kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı tuz
6 su bardađı tavuk suyu
zeri için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Tavuk budları haşlanır. Kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür. Sođan çok ince doğranır.
- # Bir tencereye sıvıyağ konur, soğan eklenir, pembeleşene kadar kavrulur.
- # Başıka 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 ocakta tutulur.
- # Ateşten almadan hemen önce zerdeçal eklenir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

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