



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

KINA ÇORBASI



1 adet küçük tavuk
10 su bardağı su
1 büyük çay bardağı pirinç
1 adet limon
1 çorba kaşığı buğday nişastası
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı pul biber

- # Tavuk, düdüklü tencereye bırakılır, üzerine su konur. Kapak kapatılır. Hızlı ateşe oturtulur, pim çıkınca ocak kısılır, 17-20 dakika pişirilir.
- # Tavuk pişirilme suyundan alınır. Aynı suya yıkanmış pirinç atılır. Orta ateşte 20 dakika pişirilir.
- # Bu arada tavuk kemiklerinden ayrılır ve didiklenir.
- # Şişen pirinçlerin üzerine tavuk atılır, bir taşım pişirilir.
- # Limon, nişasta, tuz ve karabiber iyice çırpılır. Kaynayan çorbadan 2-3 kaşık alınır, ılıştırılır ve çorbaya akıtılır.
- # Devamlı karıştırarak bir taşım daha pişirilir.
- # Başka bir tavaya yağ ve pul biber konur, orta ateşte kızdırılır.
- # Servis kasesine çorba konur, üzerine kızdırılmış yağ gezdirilir.

Not: Kına çorbası Batı Trakya'da, İskece bölgesinde kına, düğün, sünnet, mevlüt gibi özel günlerde hazırlanır.