



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

TAVUK ÇORBASI



- 1 Adet tavuk göğsü
- 1 Çorba kaşığı tereyağı
- 4 Çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 3 Çorba kaşığı un
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 8 Su bardağı tavuk suyu
- Terbiyesi için;
- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı süt
- 2 Çorba kaşığı pirinç unu

- # Öncelikle tavuk göğsü yumuşayana kadar pişmesi için orta ateşte haşlamaya bırakılır.
- # Diğer tencereye sıvıyağ ve tereyağı konur, ısınınca ince kılmış kuru soğan eklenir.
- # Kuru soğan şeffaflaşınca un katılır, unun kokusu gidene kadar birkaç kez çevrilir.
- # Üzerine 8 su bardağı tavuk suyu eklenir, orta ateşte 20 dakika kaynatılır.
- # Bu arada çorbanın terbiyesi hazırlanır. Yumurta, süt ve pirinç unu iyice çırpılır.
- # Terbiye, çorbanın üzerine birden dökülür, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişirilir. Süre sonunda çorba bir süzgeçten geçirerek pürüzsüz kıvam alması sağlanır.
- # Çorba, tekrar orta ateşli ocağa yerleştirilir, üzerine didiklenmiş tavuk eti eklenir, tuz katılır, 10 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servis yapılır, arzuya göre üzerine limon sıkılabilir.

Not: Halk tababetinde tavuk çorbasının soğuk algınlığı, grip gibi rahatsızlıklarda burun mukozasını açtığı için şifalı etkisi olduğuna inanılır.