



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı 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.