ÇERKEZ ÇORBASI

1 Su bardağı aşurelik buğday
1 Su bardağı haşlamalık kuru mısır
250 gr. kemiksiz tavuk eti
4 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Çorba kaşığı tereyağı
1 Kahve fincanı un
4 Su bardağı tavuk suyu
6 Su bardağı su
Terbiyesi İçin;
1 Su bardağı yoğurt
1 Adet yumurta
1 Çorba kaşığı tuz
Üzeri İçin;
Kuru nane

Bir gece önceden aşurelik buğday ve kuru mısır ayrı ayrı ayıklanır, yıkanır ve suya ıslatılır.
Ertesi günü ıslatma suyu ile birlikte gene ayrı ayrı yumuşayana kadar haşlanır.
Tavuk eti de yeteri kadar su ilavesi ile yumuşayana kadar haşlanır.
Derin bir tencereye un, sıvıyağ ve tereyağı konur. Orta ateşte un pembeleşene kadar karıştırılarak kavrulur.
Üzerine sıcak tavuk suyu ve su eklendikten sonra haşlanmış aşurelik buğday ve mısır konur. 10 dakika kadar kaynamaya bırakılır.
Bu arada yoğurt, yumurta ve tuz iyice çırpılır, kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş akıtılır, karıştırılır.
Daha sonra çorba kaynama noktasına gelince haşlanmış, didiklenmiş tavuk eti ilave edilir. Kısık ateşte 15 dakika pişirilir.
Ocaktan alınır, biraz dinlendirildikten sonra çorba kaşelerine pay edilir, üzerine kuru nane serpilir.

Not: Mısır olarak, patlatmalık mısır kullanılmamalıdır, çünkü patlatmalık mısır uzun süre kaynatılsa da yumuşamaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 654 | Adı: Çerkez Çorbası | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 07:44