



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

ARİSTOKRAT ÇORBASI



- 1 Adet küçük kereviz
- 1 Adet orta boy patates
- 1 Adet orta boy havuç
- 1 Adet orta boy kuru soğan
- 250 Gr. kemiksiz tavuk eti
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 7 Şu bardağı tavuk suyu
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- 1 Tatlı kaşığı karabiber
- Terbiyesi için;
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet limonun suyu
- 2 Çorba kaşığı un
- 1 Şu bardağı tavuk suyu

- # Tencereye yağ konur, ısınınca yemeklik doğranmış soğan eklenir, kavrulur.
- # Soğanın üzerine sırasıyla, tavla zarı şeklinde doğranmış havuç, kereviz, patates atılır. Malzemeler şeffaflaşana kadar çevrilir.
- # Sebzelerin üzerine 7 su bardağı tavuk suyu eklenir, kaynayana kadar beklenir.
- # Bu arada haşlanan tavuk eti ince ince parçalara ayrılır, sebzeler kaynayınca üzerine katılır.
- # Çukur bir kaptan, un, yumurta, tavuk suyu ve limon suyu iyice çırpılır, kanayan çorbadan biraz eklenerek ılıtılır.
- # Terbiye çorbaya birden dökülür ve hızla karıştırılır.
- # En son karabiber ve tuz eklenir, ocak kısık olarak ve karıştırarak çorba 5 dakika daha kaynatılır.
- # Ocaktan alınınca sıcak olarak servis yapılır.

Not: Terbiye yaparken yumurtanın sadece sarısı tercih edilir, bunun nedeni iyi çırpılmazsa beyazlarının pürüz yapabileceğidir. Çok iyi çırpılırsa bütün yumurta kullanmakta hiçbir sakınca yoktur.