



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

PATATESLİ TAVUK ÇORBASI



250 gr. kemiksiz tavuk eti
3 Adet orta boy patates
1 Adet küçük kuru soğan
7 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı biber salçası
2 Su bardağı süt
8 Su bardağı tavuk suyu
1,5 tatlı kaşığı tuz
Süslemek için;
8 - 10 Dal maydanoz

- # İlk işlem olarak tencereye ya da düdüklü tencereye tavuk eti ve 8 - 9 su bardağı su konur, tavuk eti yumuşayana kadar haşlanır.
- # Başka bir tencereye sıvıyağ konur orta ateşe yerleştirilir, sıvıyağ ısınca çok ince doğranmış kuru soğan katılır, kavrulur.
- # Soğanlar yumuşayınca, iri rendelenmiş patates eklenir. Patatesler soğanla birlikte birkaç kez çevrilir, salça ilave edilir.
- # Üzerine 4 su bardağı tavuk suyu konur ve patatesler yumuşayana kadar kanatılır.
- # Haşlanan tavuk etleri çok küçük didiklenir ve pişen patateslerin üzerine katılır, üzerine 2 su bardağı et suyu daha ilave edilir.
- # Bütün malzemeler birbiri ile özleşene kadar kısa süre pişirilir.
- # Sıcak karışımı soğutmak için, 2 su bardağı soğuk et suyu katılır, 2 su bardağı süt eklenir. (Süt sıcak karışıma katılırsa kesilir.)
- # En son çorbaya tuz katılır, bir taşım kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Çorba sıcak olarak servis tabaklarına konur, üzeri ince kıyılmış maydanozla süslenir.

Not: Arzu edilirse, tavuklu patates çorbasına soğanı kavurma sırasında 2 diş ince kıyılmış sarımsak eklenebilir.