



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

BERLİN USULÜ TAVUK ÇORBASI



- 1 Adet küçük tavuk
- 1 Adet defne yaprağı
- 1 Adet küçük kuru soğan
- 10 Su bardağı su
- 2 Adet orta boy havuç
- 2 Çorba kaşığı buğday nişastası
- 1 Su bardağı konserve bezelye
- 2 Su bardağı erişte
- 2 Tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için;
- 2 - 3 Dal maydanoz

- # Tavuk tencereye konur, üzerine 10 su bardağı su, 1 adet soyulmuş, bütün kuru soğan ve 1 adet defne yaprağı eklenir. Tavuk iyice yumuşayana kadar pişirilir.
- # Pişen tavuk sudan alınır, suyun içinde bulunan kuru soğan ve defne yaprağı atılır, tavuk soğumaya bırakılır.
- # Tavuk suyu orta ateşe yerleştirilir, üzerine rendenin iri tarafıyla rendelenmiş havuç atılır.
- # Tavuk suyu havuçla kaynayınca erişte ilave edilir, 5 dakika kadar kaynatılır.
- # Bu arada tavuk, kemiklerinden ayrılır, küçük parçalara bölünür.
- # Erişte yumuşayınca konserve bezelye, didiklenmiş tavuk ve tuz eklenir.
- # Nişasta yarım su bardağı soğuk suda eritilir, incecik akıtılarak çorbaya ilave edilir, 2 - 3 dakika nişastanın topaklaşmaması için karıştırılır.
- # Ocak kısık aya getirilir, ara sıra karıştırılarak 10 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Çorba servis kaselerine konur, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpilir, servise sunulur.

Not: Taze bezelye kullanılacaksa, bezelye havuç rendesini atmadan önce tavuk suyunda yumuşayana kadar pişirilir. Diğer işlemler aynı şekilde uygulanır.