

Tavuk Suyu Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü veya kemiksiz tavuk but
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı arpa şehriye veya tel şehriye
- 1 havuç, rendelenmiş
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- İsteğe bağlı pul biber ve yarım limonun suyu

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (arpa veya tel şehriye) ve süt ürünü (tereyağı).

Ön Hazırlık:

Havuç rendesini, şehriyeyi ve baharatları hazırlayın. Tavuğu yıkamayın; çapraz bulaşmayı önlemek için çiğ tavukta kullandığınız tahta ve bıçağı diğer malzemelerden ayrı tutun. Tavuk parçası çok kalınsa eşit pişmesi için ikiye bölün.

Kiraz'ın Mutfağı

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak servis edin; limon suyunu tencereye değil, servis edeceğiniz kaseye ekleyin. Yanına taze maydanoz ve karabiber koyabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Tavuğu haşlayıp suyunu süzün:

- Tavuğu 6 su bardağı suyla tencereye alın. Kaynamaya başlayınca yüzeyde oluşan köpüğü alın, ateşi kısın ve tavuk tamamen pişene kadar 20–25 dakika haşlayın.
- Tavuğu temiz bir tabağa çıkarıp didikleyin; tavuk suyunu ince süzgeçten geçirerek tencereye geri alın.

2. Havuç ve şehriyeyi pişirin:

- Tereyağını ayrı tavada eritip havucu 2–3 dakika yumuşatın; ardından tavuk suyuna ekleyip kaynatın.
- Şehriyeyi ekleyin ve paketinde yazan süre kadar, tane yumuşayana dek pişirin. Çorba çok koyulaşırsa az miktarda sıcak su ekleyin.

3. Tavuğu ekleyip tatlandırın:

- Didiklenmiş tavuğu, tuz ve karabiberi tencereye alın. Kısık ateşte 3–4 dakika birlikte ısıtın.
- Ocağı kapatıp pul biber kullanacaksanız ekleyin. Limonu servis sırasında kullanın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk lif lif ayrılmalı ve içi tamamen pişmiş olmalıdır. Şehriye yumuşak ama dağılmamış kalmalı; çorba bekledikçe koyulaşırsa servis öncesi sıcak suyla kıvamını açabilirsiniz.

Saklama:

Artan çorbayı iki saat içinde sığ, kapaklı kaplara bölerek buzdolabına alın ve 3–4 gün içinde tüketin. Şehriye bekledikçe su çekeceği için yeniden ısıtırken sıcak su ekleyip karıştırın; tamamını yalnızca bir kez ısıtın.

>> **İpucu:** Şehriyeyi çorbaya servis saatine yakın eklemek, ertesi gün çorbanın aşırı koyulaşmasını önler.

Kiraz'ın Mutfağı