

Avgolemono Çorbası

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Pirinçli tavuk suyunu yumurta-limon karışımıyla bağlayıp kadifemsi, ekşi dengesi belirgin bir çorba yapın. Terbiyeyi doğrudan kaynayan tencereye dökmek yerine önce sıcak suyla ılıştırmak kesilmeyi önler.

Malzemeler:

- 300 g tavuk göğsü
- 1 çay bardağı pirinç
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 2 yumurta
- 1 limonun suyu
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber
- Maydanoz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta

Ön Hazırlık:

Tavuk suyunu önceden hazırladıysanız tuz miktarını ölçülü tutun. Limonu sıkıp çekirdeklerini ayıklayın; yumurtaları oda sıcaklığına getirin.

Servis Önerisi:

İnce kıyılmış maydanoz ve karabiberle servis edin. Yanına sade bir yeşil salata yeterlidir.

Yapılışı:

1. Tavuk ve pirinci pişirin:

- Tavuk göğsünü tavuk suyu ve doğranmış soğanla tencereye alın. Kaynadıktan sonra ateşi kısın; tavuk tamamen pişince çıkarıp iki çatalla didikleyin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Yıkanmış pirinci aynı tencerede yumuşayana kadar pişirin. Pirinç suyu çekerse ayırdığınız sıcak tavuk suyundan ekleyin.

2. Yumurta-limon terbiyesini çırpın:

- Yumurtaları bir kasede açık renk olana kadar çırpın. Limon suyunu ince akıtarak ekleyin ve karışım pürüzsüzleşene kadar çırpmayı sürdürün.
- Kaynayan çorbadan bir kepçe alıp yumurtalı karışıma azar azar ekleyin; her eklemede hızlıca karıştırın. Bir kepçe daha kullanarak karışımı ılıtın.

3. Çorbayı bağlayın:

- Tencerenin altını en kısığa indirin. Terbiyeyi ince akışla tencereye dökerken çorbayı sürekli karıştırın.
- Didiklenmiş tavuğu geri ekleyip yalnızca buharı yükselene kadar ısıtın; kaynatmayın. Tuz ve limonu son kez tadına göre ayarlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurta terbiyesi pürüzsüz kalmalı, çorba kaşığı kaplamalı ve kaynama kabarcıkları oluşturmamalıdır. Tavuk tamamen pişmiş olmalıdır.

Saklama:

Yumurtalı çorbayı kapalı kapta buzdolabında bir gün saklayın. Yeniden ısıtırken çok kısık ateş kullanın ve kaynatmayın.

>> **İpucu:** Tavuk suyunu terbiyeye tek seferde boca etmeyin; azar azar ılıştırma sıcaklık farkını azaltır.

Kiraz'ın Mutfağı