



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tavuk Suyu Çorbası



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 adet tavuk göğsü veya but
- 6 su bardağı su
- 1 çay bardağı arpa veya tel şehriye
- 1 adet havuç (rendelenmiş)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
- 1/2 limon suyu

Yapılışı:

1. Tavukları Haşlama:

- Tavuk göğsünü 6 su bardağı su ile haşlayın.
- Haşlanan tavuğu bir tabağa alıp didikleyin.
- Tavuk suyunu süzerek saklayın.

2. Çorbayı Hazırlama:

- Tereyağını bir tencerede eritin, rendelenmiş havucu ekleyerek soteleyin.
- Tavuk suyunu ve ekstra 1 su bardağı suyu ekleyin.
- Kaynadıktan sonra şehriyeleri ekleyin ve orta ateşte 10 dakika pişirin.
- Didiklenmiş tavukları ekleyin, tuz ve baharatları ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

3. Servis:

- Çorbayı sıcak olarak limon suyu ile servis edin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için tavuk haşlarken içine defne yaprağı ve tane karabiber ekleyebilirsiniz.