ARPA ŞEHRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBA

8 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı arpa şehriye
250 g ıspanak
250 g Keskinoğlu tavuk göğsü
1 su bardağı mantar
1 orta boy kırmızı biber
1 çay kaşığı nane
Karabiber
Tuz

Tencerede tavuk suyunu kaynatın. Arpa şehriyeyi ekleyip kısık ateşte kapağı açık olarak 6 dakika kaynatın. Ispanak, tavuk, mantar, biber ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra ateşi kısıp 10 dakika daha (tavuk parçaları pişene kadar) orta ateşte pişirin. Arzu ederseniz üzerine rendelenmiş tulum veya parmesan peyniri serpin.



© lezzetler.com tarif no:115666 • adı:Arpa Şehriyeli Tavuk Suyu Çorba • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:37