BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik
10 Su Bardağı su
1 Tutam tuz
2 Tatlı Kaşığı nişasta
1 Bütün tavuk
1 Adet Limonun Suyu
3 Yemek Kaşığı pirinç
200 gr Toz badem
1 Adet Nar
1 Çay Kaşığı safran
2 Yemek Kaşığı sirke
2 Adet yumurta

Safranı 1 kahve fincanı sirkeli suda 2 saat bekletin. Tavuğu su ile yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzüp 8 bardak tavuk suyunu ayırın.Tavuğun deri ve kemiklerini ayırıp etlerini didikleyin. Tavuk suyunu bir tencereye alın ve kaynatın. Pirinci yıkayıp ekleyin ve kısık ateşte 25 dk pişirin. Bu arada tavada margarini eritip toz bademi hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Karışımı yağıyla beraber çorbaya ilave edin. Bir kasede nişasta ve yumurta sarısını karıştırın. Limon suyunu da ekleyip hazırladığımız bu terbiyeyi biraz tavuk suyu ile inceltip karıştırarak çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Sirkeli suda beklettiğiniz safranı suyuyla beraber çorbaya katın. 1-2 taşım kaynattıktan sonra ocaktan alın. Çorba kasesine önce didiklenmiş tavuk etlerini sonra üzerine çorbayı ekleyin. Nar taneleri ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:83487 • adı:Bademli Tavuk Çorbası • gönderen:TopluNur • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:49