BEZELYELİ TAVUK ÇORBASI

Malzeme:
1 paket Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası
5 su bardağı su
1/2 su bardağı Bizim Dermason Fasulye
2 çorba kaşığı Teremyağ
1 adet orta boy soğan
1 tablet Bizim Mutfak Tavuk Bulyon
1/2 su bardağı konserve bezelye
5-6 dal kıyılmış maydanoz
Tuz
Karabiber
Üzeri için :
1 çorba kaşığı Teremyağ
4 çorba kaşığı konserve bezelye
100 gram küp doğranmış tavuk eti
Tuz

Akşamdan ıslatılmış kurufasulyeyi haşlayıp süzün. Derin bir kaba aldığınız 5 su bardağı suya Bizim Mutfak Kremalı Tavuk Çorbası'nı ilave edin. İyice karıştırıp kenara alın. 2 çorba kaşığı Teremyağı bir tencerede eritip, rendelediğiniz soğanı rengi dönene kadar kavurun. Üzerine suda açtığınız çorba, tavuk bulyon, bezelye, kurufasulye, maydanoz, tuz ve karabiberi ilave edin. Orta ateşte 10-15 dakika pişirin. Daha sonra blenderden geçirip yeniden tencereye alın. Üzeri için, Teremyağı küçük bir tavaya alıp, küp doğradığınız tavuğu sote edin. Üzerine bezelye ve tuz ilave edin. 1-2 dakika daha sote edip ocaktan alın. Hazırladığınız harçla çorbayı süsleyip servis yapın.

ML® Bezelyeli Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:48521 • adı:Bezelyeli Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:54