BROKOLİ ÇORBASI

Malzemeler
1 çay bardağı pirinç
250 gr. tavuk
2 kaşık tereyağı
1 bardak haşlanmış bezelye
250 gr brokoli çiçek kısmı
2 adet havuç
1 adet kereviz
1 limon
6 bardak su
tuz
karabiber.

Yapılışı:
Havuçlar ve kerevizler küçük küp şeklinde doğranıp 4 bardak suyla kuşbaşı doğranmış tavuklara ilave edilerek haşlanır. Ayrı bir kapta pirinç 2 bardak su ile haşlanıp tavuklu karışıma katılır. Brokolilerin çiçek kısımları kesilerek çorbaya ilave edilip bir taşım kaynatılır. Ocaktan alınır, limon suyu ile birlikte servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:40794 • adı:Brokoli Çorbası • gönderen:gönül sofrası • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:59