ÇİN MAKARNALI PİLİÇ ÇORBASI

200 gr Banvit Piliç Göğüs Bonfile
800 ml sebze suyu
1 tatlı kaşığı taze zencefil (rendelenmiş)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
100 gr çin makarnası
4 çorba kaşığı mısır (konserve)
4 adet mantar (ince dilimlenmiş)
2 adet taze soğan (jülyen kesilmiş)
1 tatlı kaşığı soya sosu
Nane veya fesleğen yaprağı (süslemek için)

Sebze suyunu kaynama noktasına kadar ısıtıp, et, zencefil ve sarmısağı katın. Tekrar kaynama noktasına kadar ısıtın ve tencerenin kapağını hafif aralık kalacak şekilde kapatın. Ateşi kısın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 15-20 dak. pişirin.
Eti süzerek çıkarın ve çatalın ucuyla ince şeritler halinde lif lif ayırın.
Haşlama suyuna etleri, makarnayı, mısırı, mantarı, taze soğanı ve soya sosunu ekleyin. Hafifçe karıştırın ve makarnalar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 4-5 dak. pişirin.
Nane veya fesleğen yaprağı serperek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55303 • adı:Çin Makarnalı Piliç Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:20