ERİŞTELİ ŞÖLEN ÇORBASI

1 adet haşlanmış tavuk göğüs eti
2 adet soğan
1 adet kereviz
1 adet havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 çay kaşığı kuru maydanoz
Tuz, biber
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı yumurtalı erişte
Yarım paket kremalı mantarlı hazır çorba karışımı

Tavuk etini doğrayın..
Tencereye 2 yemek kaşığı margarini koyun, içine tavuk etlerini ekleyin.
Soğan, kereviz ve havucu doğrayın, bezelyeyi de koyun.
tuzunu, biberi, maydanozu ilave edin.
Yarım paket, kremalı mantar çorbası karışımını ekleyin.
10 dk kadar kaynadıktan sonra erişteleri ilave edin.
Erişteler pişene kadar gerekirse su takviyesi yaparak pişirin.



© lezzetler.com tarif no:103418 • adı:Erişteli Şölen Çorbası • gönderen:hünerli kız • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:18