TAVUK SUYU ÇORBA

Yarım tavuk göğsü
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tencereye 4 bardak su koyun. Tavuk göğsünü 20 dakika haşlayın. Pişince süzüp suyunu ayırın. Etlerini de irice parçalayın. Çorbayı yapacağınız tencerede tereyağını eritin. Üzerine unu ekleyip 2 dakika kavurun. Ezilmiş sarımsak ve tavuk suyunu içine ilave edin. 2 su bardağı suyla, irice doğradığınız tavuk etlerini de katıp 10 dakika pişirin. Küçük bir tavada tereyağı ve kırmızı biberi yakıp üzerine gezdirin. Sıcak sıcak için.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.10.2023

© lezzetler.com tarif no:69044 • adı:Tavuk Suyu Çorba • gönderen:Fortuna • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:43