HAVUÇLU TAVUK ÇORBASI

Malzemeler
Tavuk (gögüs),
Havuç (rende),
Ülker Bizim margarin,
Bizim Mutfak un,
İçim süt,
Limon suyu,
Ülker tavuk suyu,
Ilık su,
Tuz.

Hazırlanışı
Önce tavuklar ince ince doğranıp haşlanır (tavukları haşladığımız suyu dökmeyin).
Tencreye yeteri kadar Ülker margarin konulur ve kızdırılır. Un kokusu çıkana kadar kavrulur ve tavukları haşladığımız su eklenir. Karışım beyaz renge gelene kadar süt eklenir. Bu arada sürekli karıştılır. Az limon suyu eklenir. Karıştırmaya devem edilir ve kaynamaya bırakılır. Çorbaya Ülker tavuk suyu da eklenir. Haşladığımız tavukları da ekleyebiliriz. Tuzunu atıp tadı kontol edilir. Son aşama olarak havuç rendeleri de atılıp hepsi 2-3 dk. daha kaynatıp servis edilir.

Öneriler: Bu çorbayı ziyafetlerinizde ve ve özel yemekleriniz de keyifle servis edbilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:29997 • adı:Havuçlu Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 03:46