MISIRLI TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
4 yemek kaşığı sıvı Sana
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı mısır
4 su bardağı tavuk suyu
2 adet taze soğan
1 tatlı kaşığı soya sos
2 adet sivribiber
2 adet yumurta beyazı
Tuz
Karabiber

Tavuk göğüslerini ince şeritler halinde doğrayınız. Üzerine tuz ve karabiber serpiniz.
Bir kase içinde yumurta beyazlarını çırpıp, baharatlandırdığınız tavukları içine karıştırıp, yarım saat buzdolabında bekletiniz.
Taze soğanları ve sivri biberleri ayıklayıp, kıyınız.
2 yemek kaşığı sıvı Sana'yı kızdırıp, sivri biberleri kavurunuz.
Derin bir tencerede, tavuk suyunu ekleyip kaynatınız.
Küçük bir kasede mısır nişastasını ve sıvı Sana?yı karıştırınız.
Hazırladığınız sosu karıştırarak kaynayan tavuk suyuna ekleyip bir taşım kaynatınız.
Yumurta beyazı içinde beklettiğiniz, tavukları karıştırarak çorbaya ekleyiniz.
Kısık ateşte kaynayan çorbaya mısırları ve taze soğanları ekleyip, tavukları yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Servis kasesine alıp, soya sosunu ekleyip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:29043 • adı:Mısırlı Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 02:02