MURADİYE ÇORBASI

Eyüp Sevinç

1/2 kg tavuk göğsü
1 adet kabak
1 adet havuç
4 yemek kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı arpa şehriye
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber

Tavuk göğsünü fındık büyüklüğünde kesin, bir tencerede az pişirin. Az piştikten sonra içine fındık büyüklüğünde doğradığınız kabak, havuç ve tereyağını koyun biraz daha pişirin. derin bir kasede yoğurt ve unu karıştırın. Bu karışımı çorbaya yavaş yavaş katın. Ardından arpa şehriyeleri katın. Şehriyeler piştikten sonra tuz ve karabiberi ekleyin, karıştırın. Servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120823 • adı:Muradiye Çorbası • gönderen:şerife abla • indirme tarihi:23.04.2024 - 21:55