PİLİÇLİ TARHANA ÇORBASI

Malzeme
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 4 yemek kaşığı tarhana
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet domates
- 1 su bardağı mısır
- 1 adet piliç kalça
- ½ kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 5 adet mantar
- ½ demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
1. Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayın.
2. Piliç kalçayı şerit şerit doğrayın.
3. Mantarların saplarını çıkarıp kıyın.
4. Dereotunu ayıklayıp doğrayın.
5. Derin bir tencerede Sana Crème Bonjour?u kızdırıp, piliç kalçaları kavurun.
6. Piliç etleri renk alınca içine doğranmış mantarları ilave edip mantarlar kavruluncaya kadar pişirin. Salçayı ilave edip kokusu çıkana kadar kavurun. Daha sonra içine tavuk suyunun yarısını, mısırları ve doğranmış domatesi ilave edip bir taşım kaynatın.
7. Küçük bir kâsede tarhanayı kalan tavuk suyu ile ezip çorbaya karıştırın. En son olarak içine ½ paket Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ilave edip bir taşım orta ateşte pişirip servis kâsesine aldıktan sonra üzerine dereotu ile süsleyip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28425 • adı:Piliçli Tarhana Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:05