TAVUKLU ÇORBA

3 Su bardagi tavuk suyu
3 Çorba kasigi yoğurt
1 Adet yumurta
1 Çorba kasigi un
1 Parça gögüs eti
1 Çorba kasigi margarin

Bir kapta yoğurt, yumurta ve unu karistirin.
Tencereye tavuk suyunu dökün ve ocaga koyun.
Kaynamaya baslamadan hazirladiginiz karisimi içine ilave edin.
Koyulasmaya baslayinca daha önce küçük parçalara ayirdiginiz tavuk etlerini içine atin.
Kaynayinca ocaktan alip, servis kasesine bosaltin.
Küçük bir tavada margarini eritip içine kirmizi biberi atin ve kizdirin.
Sonra çorbanin üzerine gezdirip servis yapin.

© lezzetler.com tarif no:4250 • adı:Tavuklu Çorba • gönderen:Kezban • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:26