TAVUKLU DÖVME ÇORBASI

3 tane parça but
1 çorba kâsesi dövme (aşurelik buğday)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası

İlk önce dövmeyi yıkayıp 6 su bardağı suyla 40 dk haşlayalım.
Tencereye yağı bırakıp ısınınca salçaları ekleyip karıştırın.
Butları da bırakıp biraz kavurun.
Haşlanmış dövmeyi suyuyla birlikte bırakın.
5 bardak su bırakıp yaklaşık 30 dk orta ateşte pişirin butlar pişmişse çorba pişmiş demektir butları ister didikleyip ister parça halinde servis edin 2 tane çatal yardımıyla kolaylıkla kemiklerinden ayırabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:132121 • adı:Tavuklu Dövme Çorbası • gönderen:büyükhanım • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51