TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI

200 gram tavuk göğsü
1 çay bardağı arpa şehriye
1 çorba kaşığı un
2 sivri biber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 limon
Tuz
Karabiber
6 çorba kaşığı su

Tavuk etini 30 dakika haşlayıp suyunu bir tere ayırın. Etlerini de iri parçalar haline getirin. Tencerede unu ve yağı eritip üzerine doğranmış sivri biberi ekleyip 2 dakika kavurun. Suyunu ve ayırdığınız tavuk suyunu üzerine dökün, kaynama bırakın. Kaynayınca içine arpa şehriyeyi atıp pişmeye bırakın. Şehriyeler pişince de tavuk etlerini içine ilave ederek 5 dakika daha kaynatın. Baharatlarla tatlandırıp bol limon suyu sıkın.

© lezzetler.com tarif no:73795 • adı:Tavuklu Şehriye Çorbası • gönderen:scarlett • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:47