TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI

1 çay bardağı şehriye
1 çorba kaşığı tereyağı veya margarin
4 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı didiklenmiş tavuk eti
1 limon
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Tereyağında şehriyeleri kavurun. Tavuk suyunu ilâve edip şehriyeler pişince tavuk etini ve tuzunu ilâve edin. Tencereyi ocaktan alın. Ayrı bir kâsede limon ve yumurta sarısını çırpın. İçerisine bir miktar çorba suyu katıp karıştırın. Bu karışımı yedirerek çorbaya ilâve edin, servis yaparken kâselerin üzerine karabiber serpin.

ML® Terbiyeli Ispanak Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22614 • adı:TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI • gönderen:senfoni • indirme tarihi:19.03.2024 - 05:00