TERBİYELİ ŞEHRİYE ÇORBASI

1 tavuk gögsü
1 su bardagı şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Yarım limon suyu (1 yemek kaşığı nane)

Tavuk gögsünü bir tencerede bol su ile haşlayalım.Haşlanan tavuk etini iyice didikleyelim. Başka bir tencereye tereyağını koyup eritelim şehriyeleri ilave edip iyice kavuralım. Haşladıgımız tavugu alıp suyunu şehriyelerin üzerine ialve edelim. Bir kapta çorbamızın terbiyesini hazırlayalım. Un,limon suyu ve yumurta sarısını iyice çırpalım.Pişmekte olan çorbamıza sürekli karıştırarak terbiyeyi ekleyelim. Didiklenmiş tavuk etini ve tuzunu da koyup çorbamızı bir iki taşım kaynattıktan sonra ocaktan alalım. Üzeri için tereyağında naneyi kızdırıp çorbanın üzerine döküp servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:70141 • adı:Terbiyeli Şehriye Çorbası • gönderen:ilkay2 • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:18