AKDENİZ USULU LİMONLU TAVUK ÇORBASI

Sahrap Soysal

1 lt tavuk suyu
½ su bardağı uzun pirinç
1 adet havuç
200 gr tavuk göğüs eti
1 adet kırmızı biber
¼ su bardağı limon suyu
1 diş ince kıyılmış sarımsak
200 ml krema
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yemek kaşığı taze fesleğen

Tavuk göğsünü haşlayıp küp küp doğrayın. Havuçların kabuklarını soyup ince ince dilimleyin. Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarıp tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
Bir tencerede tavuk suyunu kaynayana kadar ısıtın. Kaynayınca içerisine havuçları ve yıkadığınız pirinçleri koyup havuçlar yumuşayana kadar pişirin.
Havuçlar yumuşayınca tavuk göğüs etini, kırmızı biberleri, sarımsağı ve limon suyunu ekleyin.
Bir kasede 1 yemek kaşığı krema ile mısır nişastasını pütür kalmayana karıştırın ve azar azar çorbaya ekleyin.
Çorbayı sürekli karıştırarak kalan kremayı da ekleyin ve arada karıştırarak kaynayana kadar pişirin.
Ocaktan alıp üzerine ince kıyılmış fesleğen serperek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:62002 • adı:Akdeniz Usulu Limonlu Tavuk Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:33