BADEMLİ TAVUK ÇORBASI

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu

75O ml. Tavuksuyu
1 Adet Tavuk göğüs eti
30 Gr. Baldo pirinç
15 Gr. Tereyağı
1 Adet Yumurta sarısı
1/4 Adet Limonun suyu
10 Gr. Mısır nişastası
50 Gr. File badem
1 Gr. Safran
3 ml. Elma sirkesi
1/2 Adet Nar
2 Dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Safran sirkenin içerisinde 2-3 saat demlendirilir. Pirinçler yıkanıp durulanır. Tavuk suyu kaynatılır, yıkanıp durulanmış pirinçler ilave edilir ve pirinç yumuşayıncaya kadar 20-25 dakika kısık ateşte pişirilir.
Bademler tereyağında kısık ateşte kavrulur ve kavrulan yağ bir kaba alınır. Kavrulmuş bademler çorbaya aktarılır. İS dakika kısık ateşte pişirilir.
Bir kasede nişasta yumurta sanlarıyla çırpılır, limon suyu, safranlı sirke ve bir miktar tavuk suyu ile inceltilir. Bu karışıma bademler ve kavrulan yağ da ilave edilir. Azar azar karıştırarak çorbaya yedirilir. Tuz ve karabiberi ilave edilir.
Tavuklar ince ince parçalanır, doğranmış maydanoz ve nar ile birlikte çorbaya eklenerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:139513 • adı:Bademli Tavuk Çorbası • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:17