BADEMLİ TERBİYELİ TAVUK ÇORBASI

https://haber7.com

2 adet kemikli kalça tavuk but – haşlanmış
1 yemek kaşığı tereyağı
7 su bardağı tavuk suyu
½ su bardağı arpa şehriye
½ su bardağı file badem
Tuz
Karabiber
Safranlı Su için:
2 tutam safran
1 yemek kaşığı sirke
¼ su bardağı su
Terbiyesi için:
1 adet yumurta sarısı
½ adet limon suyu
1 yemek kaşığı buğday nişastası

Sirkeyle suyu karıştırın. Safranı bu suyun içinde 2 saat demlendirin.
Bir tencerede tereyağını eritin. Ardından tavuk suyunu ilave edin kaynamaya bırakın. Ardından arpa şehriye, tuz ve tavukları ekleyip kaynamaya bırakın.
Bir kasede terbiye için olan tüm malzemeleri karıştırın. Çorbadan aldığınız 1 kepçe suyla terbiyeyi ılıtın ve karıştırarak çorbaya ilave edin.
Bademleri ve safran suyunu ilave edip kısık ateşte 5 dakika daha pişirin.
Çorba piştikten sonra altını kapatın ve sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:155269 • adı:Bademli Terbiyeli Tavuk Çorbası • gönderen:beyaz huş • indirme tarihi:27.04.2024 - 15:34