ERİŞTELİ TAVUK ÇORBASI

900 mililitre tavuk veya sebze suyu
1 adet kemiksiz, derisiz tavuk göğsü
1 çay kaşığı doğranmış taze kök zencefil
1 adet ince doğranmış sarımsak
50 gram erişte
2 yemek kaşığı tatlı mısır
2-3 adet ince dilimlenmiş mantar
2 adet doğranmış soğan
2 çay kaşığı soya sosu
Nane
Fesleğen yaprakları

Sebze bulyon suyunu bir tavaya dökün ve tavuğu, zencefili ve sarımsağı ekleyin. Kaynatın ve daha sonra altını kısıp, yarım kapakla 20 dakika daha kaynamasını sağlayın. Tavuk yumuşadıktan sonra tavuğu çıkarın ve bir çatal yardımıyla parçalara ayırın.
Erişte, mısır, mantar, yarım soğan ve soya sosuyla tavuk suyunu karıştırın ve makarnalar yumuşayıncaya kadar 2-3 dakika kaynatın. Tüm malzemeleri karıştırın ve üzerine kalan soğanları, otları ve biber parçalarını ekleyin. Servis sırasında ekstra soya sosu ekleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:141323 • adı:Erişteli Tavuk Çorbası • gönderen:yemek öğretmeni • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:27