FIRINDA SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

2 tane tavuk göğsü
2 tane havuç
2 tane patates
1 tane kabak
2 yaprak lahana
1 kase karnabahar
2 kaşık margarin
1 kaşık tuz karabiber

Tavukları tencereye alıp içine tuz ve margarin koyup haşlayalım didikleyip fırına dayanıklı kablara alalım sebzeleri ufak bir şekilde doğrayıp tavuk etlerine paylaştıralım tuz, karabiber ekleyip üzerine tavuk suyundan koyalım fırında 30 dakika pişirip servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:100654 • adı:Fırında Sebzeli Tavuk Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:37