KEREVİZLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 adet orta boy kereviz
1 diş sarımsak
1 çay bardağı pirinç
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
8 su bardağı tavuk suyu
Terbiye için:
1 adet limon suyu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un

İnce kıyımış soğan ve sarımsak yağda pembeleştirilir. Üzerine rendelenmiş kereviz ve tuz katılır. Kerevizler yumuşamaya başlayınca haşlanmış, didiklenmiş tavuk ve haşlanmış pirinç eklenir. Tavuk suyu da ilave edilir. Bir taşım kaynayınca terbiye karışımı konur. 5 dakika daha pişirilirp ateşten alınır.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 07.07.2014

© lezzetler.com tarif no:36228 • adı:Kerevizli Tavuk Çorbası • gönderen:yorulmaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:37