KÖFTELİ VE SEBZELİ TAVUK ÇORBASI

Eyüp Sevinç

6 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı arpa şehriye
1 su bardağı ıspanak
2 adet havuç
Köfte için:
2 adet tavuk göğsü
1 adet küçük boy soğan
½ su bardağı ufalanmış ekmek içi
½ su bardağı parmesan peyniri
1 adet yumurta
Tuz
Karabiber

Mikserin içerisine haşlanıp didiklenmiş tavuk göğüs eti, rendelenmiş soğan, ufalanmış ekmek içi, rendelenmiş parmesan peyniri, yumurta, tuz ve karabiberi koyun. Mikseri 4-5 dakika boyunca çalıştırın. Harcın püre haline gelmesini bekleyin. Harcı karıştırma kabına boşaltın. Elinizle fındık büyüklüğünde parçalar kopartıp köfte topları yapın. Tencereye tavuk suyunu koyup kaynatın. Kaynayınca halka şeklinde doğranmış havuçları ekleyip 10 dakika pişirin. Daha sonra arpa şehriyeleri ekleyip 5 dakika pişirin. En son köfte, ince kıyılmış ıspanak yaprağı, tuz ve karabiber ekleyip 15-20 dakika daha pişirin. Çorbayı servis kâselerine aktarıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:120800 • adı:Köfteli ve Sebzeli Tavuk Çorbası • gönderen:ilgi • indirme tarihi:17.04.2025 - 10:26