LİMONLU TAVUK ÇORBASI

https://onedio.com

1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 soğan
6 su bardağı tavuk suyu
1/2 su bardağı pirinç
3 yumurta
2 su bardağı haşlanmış tavuk
2 limonun suyu ve kabuğu
Tuz

Tencereye zeytinyağını alıp soğanları kavurun. Daha sonra tavuk suyunu ve pirinci ilave edip kaynatın. Yumurtaları çırpın ve sıcak tavuk suyundan 1 su bardağı kadarını alıp çırpmakta olduğunuz yumurtalara yavaş yavaş ekleyin. Daha sonra bu karışımı çorbaya ekleyin. Son olarak limon suyu, kabuğu ve tavuğu ilave edin tuz ile tatlandırıp altını kapatın.

© lezzetler.com tarif no:131927 • adı:Limonlu Tavuk Çorbası • gönderen:bilge tan • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:56