PATATES EZMELİ PİLİÇ ÇORBASI

1 ufak paket piliç göğüs şerit
3 patates (halka doğranmış)
2 soğan (4'e bölünmüş)
4 su bardağı su (ılık)
2 paket toz tavuk bulyon veya 2 tablet tavuk bulyon
12 adet Brüksellahanası
Yarım su bardağı süt (sıcak)
2 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet patates (küp doğranmış)
50 gram dolmalık fıstık
1 çay kaşığı muskat
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
10 sap maydanoz (iri kıyılmış)

Ilık suda bulyonları eritin. 2 su bardağı bulyonlu suya soğanları katın. 15 dakika kaynatın. Halka şeklinde kesilmiş patatesleri ilave edin. Yumuşayana kadar pişirin. Soğumadan robotla ezin. Kalan bulyonlu suyu ve sütü ilave edin. Zeytinyağını ısıtın. Brüksel lahanası, piliç etleri, küp patates ve dolmalık fıstığı katıp fıstıklar kavrulana kadar karıştırarak pişirin. Hazırlanan patatesli çorba suyunu bir taşım kaynatın. Piliç etli harca muskat, pul biber, karabiber ve tuzu katıp bir kez karıştırın. Maydanozu serpin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:100606 • adı:Patates Ezmeli Piliç Çorbası • gönderen:yürekli • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:02