PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

1 adet tavuk göğsü
1 çay bardağı pirinç
1 diş sarımsak
2 çorba kaşığı un
5 çorba kaşığı sıvıyağ
6 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk göğsü haşlanır ve didiklenir. Pirincin üzerine su konur ve az ısıda şişene kadar haşlanır. Yağ ve un kavrulur. Üzerine soğuk tavuk suyu eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Sonra , tuz ve pirinç ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:51325 • adı:Pirinçli Tavuk Çorbası • gönderen:Nesli • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:05