PİRİNÇLİ TAVUK ÇORBASI

2 adet tavuk göğsü
1 çorba kaşığı kekik
2 adet defne yaprağı
4 adet havuç
Yarım su bardağı pirinç
2 demet maydonoz
1 diş sarımsak
6 çorba kaşığı mayonez
1 çorba kaşığı hardal
Tuz

Tavuk göğsünü, kekik, defne yaprağı, tuz ve karabiber ilave edilmiş suda haşlayın. Tavuk suyunu süzgeçten geçirin. İçine doğranmış göğüs etlerini ilave edin, bir gün bekletin. Ertesi gün, üzerindeki yağları alın. İnce dilimlenmiş havuç ve pirinci tavuk suyuna ekleyip, 20 dakika pişirin. Sos için, ince kıyılmış maydonoz, dövülmüş sarımsak, mayonez ve hardalı karıştırın. Sosu çorbayla karıştırarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66389 • adı:Pirinçli Tavuk Çorbası • gönderen:şef • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:08