SAFRANLI TAVUKLU ŞEHRİYE ÇORBASI

1 tane haşlanmış tavuk göğsü (1 su bardağı kadar)
3 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı sıcak su
1 çay bardağı tel şehriye
1 tane limon suyu
Bir adet havuç rendesi
Yarım çay kaşığı safra
100. gr. tereyağı
1 çay bardağı un
tuz
4-5 dal taze maydanoz

HAZIRLANIŞI:
Tavuk göğsünü küçük parçalara bölüp tel tel ayırın ve bir tencerede tereyağını eritin rende havuç ilave edin biraz kavurun sonra un ilaveedin un da kavurun ve safranı ilave edin haşlamış olduğun tavukların suyunu tel süzgeçden süzün ve tencereye ilave edin Çorba kaynamaya başlayınca tel şehriye ve tavuk ları ilave edin. Limon suyu da ilave edin ve 10 dakika kaynatın maydanozları ince kıyın ve çorbaya ilave edin tuzunu biberini ilave edin ve servis edin.

© lezzetler.com tarif no:54456 • adı:Safranlı Tavuklu Şehriye Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:33