SARIMSAKLI TAVUK ÇORBASI

1 tane tavuk göğsü
1 adet taze sarımsak
1 çay bardağı arpa şehriye
1 tatlı kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı domates salçası
Bir kaç tel maydonoz

Tavuk göğsünü 4 su bardağı ile haşlayın etler yumuşadıktan sonra tavuğu bir tabağa alıp soğuduktan sonra eti didmeniz gerekiyor. Ayrı bir tencereye biraz tere biraz sıvı yağ koyup salcayı kavurduktan sonra tavuk suyu karıstırılır kaynamaya başlarken arpa şehriye parcalanmış tavuk eti bir santim büyüklüğünde kesilmiş taze sarımsak konulur kaynamaya bırakılır şehriyeler yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Çorbanın koyuluğunu kendi damak lezzetinize göre ayarlıyabilirsiniz. Üstüne kıyılmış maydonoz ve servise hazırdır.

Not: Arzuya göre karabiber ve limon suyu katılabilir, çok lezzetli olur tavsiye ederim.

ML® Sarımsaklı Tavuk için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:33848 • adı:Sarımsaklı Tavuk Çorbası • gönderen:koseminderi • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:59