



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ TAVUK SUYU ÇORBASI

<https://www.vestel.com.tr>

10 ölçü kabı tavuk suyu
3 ölçü kabı su
300 gram tavuk göğsü
1 ölçü kabı (70 ml) tel şehriye
1 tane havuç
Yarım soğan
6 tel nane
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Kullanılacak Program:
Tanecikli çorba

Öncelikle pişirme haznesine 300 gram tavuk göğsü atılarak buharlı pişirme programında yarım saat boyunca pişirilir. Pişim bittikten sonra tavuk göğsü ve tavuk suyu ayrı bir kaba alınır. Tekrardan pişirme haznesine 10 ölçü kabı tavuk suyu, 3 ölçü kabı su, 1 ölçü kabı tel şehriye, 300 gram tiftiklenmiş ve parçalanmış tavuk göğsü, 1 adet 4 parçaya bölünmüş havuç, yarım soğan, 6 adet tel nane, 1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber, 1 tatlı kaşığı da zeytinyağı pişirme kabına koyduktan sonra tanecikli çorba programı seçilip başlat-durdur düğmesine basarak program başlatılır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.01.2024