TAŞLIKLI TAVUK ÇORBASI

200 gr tavuk taşlığı
1 adet tavuk göğsü
1 adet limon
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı tavu suyu
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk haşlanır ve didiklenir. Taşlık yağda kavrulur. Üzerine didiklenmiş tavuk, tuz ve tavuk suyu eklenir. Bir taşım kaynatılır. Bu arada yumurta, limon ve un çırpılır. Kaynamakta olan çorbaya incecik akıtılır. Bir taşım daha pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:67626 • adı:Taşlıklı Tavuk Çorbası • gönderen:karadadaş • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:55