TAVUK SUYUNA MAKARNALI ÇORBA

www.beypilic.com.tr

BeyPiliç But 2 Adet
Küçük Boy Soğan 1 Adet
Defne Yaprağı 1 Adet
Limon (tavuk etini haşlamak için) Yarım
Tereyağı 1 Yemek Kaşığı
Mantar 12-15 Adet
Hazır Noddle Makarna 1 Paket
Taze Sarımsak 1-2 Sap
Krema 1 Küçük Paket
Zerdeçal 1 Çay Kaşığı
Maydanoz 3-4 Dal
Tuz
Taze Çekilmiş Karabiber

Beypiliç Butları tencereye alın. 2 litre kadar su, yarım limon, defne yaprağı ve 1 adet küçük boy soğanı ilave edip orta ateşte tavuk etlerini haşlamaya bırakın. Tavuk etleri haşlanınca yaklaşık 1-1,5 litre kadar suyunu süzüp temiz bir tencereye aktarın. Tavuk etleri ılınınca kaşığa sığacak şekilde didikleyin veya doğrayın. Tereyağını eritip dilimlenmiş mantarları kavurun.
Süzdüğünüz tavuk suyunu tencerede kaynatın. İçine tavuk etlerini, tuzu, zerdeçalı, mantarları, bıçakla yarım parmak uzunluğunda kıydığınız (kaşığa sığması için) noddle makarnaları ekleyin. Orta ateşte 5 dakika kadar kaynatın.
Bu arada bir kasede kremayı, limon suyunu ve çok ince kıyılmış taze sarımsakları karıştırın. Kaynamakta olan çorbanın suyundan azar azar alarak karıştırmaya devam edin. Sarımsaklı kremadan azar azar kaynayan çorbaya ilave ederek karıştırmaya devam edin. Birkaç dakika kaynatıp ocaktan alın. Doğranmış maydanoz ve taze çekilmiş karabiber ekleyip sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:156426 • adı:Tavuk Suyuna Makarnalı Çorba • gönderen:boylam • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:55