TAVUKLU BAMYA ÇORBASI

1 tavuk butu
100 gr bamya kurusu
1.5 çay bardağı şehriye
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı kırmızı toz biber,Tuz
1 yemek kaşığı margarin
2 litre soğuk su
Yarım limonun suyu(bamyaları haşlamak için)

Önce bamyaları limonlu sıcak su ile yaklaşık 10-15 dakika kadar haşlayın. 2 litre soğuk ile tavuk butunu 20-25 dakika kadar haşlayın ve sudan çıkarıp didin. Suyunu başka bir yere süzün. Tavuğun kaynar suyundan tencereye 1 litresini aktarın. Şehriyeyi, tavuğu ve haşlanmış bamyayı ilave edin. Ayrı bir tavada 1 çorba kaşığı margarin ile salçayı ve kırmızı toz biberi kavurun. Bu sosu tavuk suyuna ilave edin. Tuzunu istediğiniz kadar ilave ettikten sonra yaklaşık 10-15 dakika kadar kaynatın.

© lezzetler.com tarif no:103439 • adı:Tavuklu Bamya Çorbası • gönderen:tetik • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:05