TAVUKLU ÇORBA

Malzemeler:
1 bütün piliç
6 bardak su
yarım bardak tel şehriye
100 gr. tereyağı
1 tatlı kaşığı domates salçası
tuz
karabiber.

Temizlenmiş, yıkanmış piliç yağın içinde çevrilerek iyice kızartılır. Daha sonra büyük bir tencerede kaynayan suyun içine atılıp, kemiklerinden ayrılacak duruma gelinceye kadar pişirilir. Pişen piliç tencereden alınıp kalan suyuna tel şehriyeler atılır. Tel şehriyeler yumuşayınca, bir kaşık un suda eritilip çorbaya ilave edilir, ayıklanan piliç, tuz karabiber katılarak ateşten alınır. Salça yağda kavrularak çorbanın üzerine dökülüp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:31332 • adı:Tavuklu çorba • gönderen:alizem • indirme tarihi:23.04.2024 - 20:21