

Avgolemono Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~180 kcal

Açlık bar 5/10

Yunan mutfağında tavuk suyu, pirinç, yumurta ve limonla kadifemsi kıvama gelen ferah çorba.

Malzemeler

- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 su bardağı Haşlanmış tavuk

Yapılışı

- Tavuk suyunda pirinci 18 dakika pişirin.
- Yumurta ve limon suyunu çırpın.
- Sıcak çorbadan bir kepçe ekleyip karıştırın.
- Karışımı tencereye alıp 3 dakika kısık ateşte pişirin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı sıcak çorbayla karıştırarak ekleyin; doğrudan tencereye girerse kesilir.

SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber ve limon kabuğu rendesiyle servis edin.

Alerjenler

Yumurta