

Bursa Muradiye Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

6 kişilik

Orta

~240 kcal

Açlık bar 6/10

Muradiye çorbası tavuk, kabak, havuç ve arpa şehriyeyi yoğurtlu terbiyeyle bağlayan Bursa usulü yumuşak içimli çorbadır.

Malzemeler

- 350 gr Tavuk göğsü
- 1 adet Kabak
- 1 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Arpa şehriye
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Un
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane

Yapılışı

- Tavuğu 20 dakika haşlayıp didikleyin ve suyunu ayırın.
- Havuç ve kabağı küçük küpler halinde doğrayın.
- Tereyağındahavucu 4 dakika çevirin.
- Kabak, şehriye, tavuk suyu ve didiklenmiş tavuğu ekleyin.
- Çorbayı 2 dakika şehriye yumuşayana kadar pişirin.
- Yoğurt, yumurta sarısını ve unu çırpılıca suyla ılıtın.
- Terbiyeyi çorbaya ekleyip 4 dakika kaynatmadan ısıtın.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak çorba suyuyla ılıtmayın, yoğurdun kesilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine naneli tereyağı gezdirip limon dilimiyle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta

