

Gaziantep Firikli Tavuk Çorbası

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

5 kişilik

Orta

~212 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep firikli tavuk çorbası taze firik ve didiklenmiş tavuğu aynı kazanda pişirerek Güneydoğu mutfağının doyurucu, tane dokulu bir kış başlangıcıdır.

Malzemeler

- 300 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Firik
- 1 adet Kuru soğan
- 1 çay kaşığı Nane
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk göğsünü suyla haşlayıp didikleyin.
2. Soğanı ince doğrayıp tencerede kısık ateşte yumuşatın.
3. Firik ve tavuk etini tencereye ekleyip karıştırın.
4. Haşlama suyuyla çorbayı 20-25 dakika pişirin.
5. Naneyi ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Firiki önceden yıkamak taze firik aromasını korurken çorbanın tadını kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, yanına limon dilimi ve ince pide parçalarını sunun.

Alerjenler

Gluten