

# Ordu Mısır Yarmalı Tavuk Çorbası

Toplam 40 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk 4 kişilik Kolay ~214 kcal

Ordu mısır yarmalı tavuk çorbası didiklenmiş tavuk ve mısır yarmasıyla tencerede pişirerek yoğun gövdeli, sıcak ve kırsal bir çorba çikarır.

## Malzemeler

- 300 gr Tavuk göğsü
- 0.8 su bardağı Mısır yarması
- 5 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Tavuğu haşlayıp didikleyin.
2. Mısır yarmasıyla birlikte 20 dakika pişirin.
3. Tavuğu ve baharatları ekleyip 8 dakika daha kaynatın.

### PÜF NOKTASI

Mısır yarmasını önceden yıkamak çorbanın daha berrak kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne karabiber çekip yanına eklemek sunun.