

Ordu Mısır Yarmalı Tavuk Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

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 haşlayarak 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

Yanında limon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle sıcak tabakta verin.