

Osmaniye Reyhanlı Tavuklu Yoğurt Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Osmaniye reyhanlı tavuklu yoğurt çorbası didik tavuk ve yoğurdu reyhanla birleştirerek ferah, yumuşak ve proteinli bir kase çıkarır.

Malzemeler

- 250 gr Haşlanmış tavuk
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Reyhan
- 1 yemek kaşığı Un
- 4 su bardağı Su
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Yoğurt ve unu çırpın.
- Su ve tavukla tencereyi 15 dakika yoğurdu yavaş ekleyin.
- Tuz ve kimyonla reyhan ekleyip 8 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya yavaş eklemek kesilmeyi önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcakken, üstüne reyhan serpip yanına eklemek sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt