

Tavuk Suyu Çorbası

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 5/10

Tavuk suyu, tel şehriye ve limonlu terbiye ile yapılmış klasik çorba.

Malzemeler

- 2 adet Tavuk but
- 6 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Tel şehriye
- 0.3 demet Maydanoz

Terbiye için

- 1 adet Yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Tavuk butları haşlayarak didikleyin.
- Tavuk suyunda şehriyeyi 8 dakika pişirin.
- Terbiye ve tavuk etini ekleyip 5 dakika kaynatın.

PÜF NOKTASI

Terbiyeyi sıcak tavuk suyuyla 111 yumurta çorbada kesilmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Karabiber ve limonla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta