

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 tutsülü firik ve didiklenmiş tavuğu aynı kazanda pişirerek Güneydoğu mutfağın 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

Yapılışı

1. 300 gr tavuk göğsünü 1 litre suda 15 dakika haşlayın.
2. Tavuğu çikararak didikleyin, sıcak suyunu tencerede tutun.
3. 1 soğan ince doğrayıp 0.75 su bardağı firikle birlikte suya ekleyin.
4. Firiği orta ateşte 15 dakika kaynatın.
5. Didiklenmiş tavuğu ekleyip 8 dakika pişirin.
6. Nane ve tuzla bitirin, tavuk lifleri kurumaması için fazla fokurdatmayın.

PÜF NOKTASI

Firiki önceden yıkamak tutsülü aromayı korurken çorbanın tadını kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbanın sıcakken, yanına dimon dilimi ve ince pide parçaları sunun.

Alerjenler

Gluten