

# Hindistancevizli Tavuk Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Hindistancevizli tavuk çorbası tavuğu limon otu ve hindistancevizi sütüyle buluşturarak hafif tatlı kokulu ve rahatlatıcı çorba hazırlar.

## Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 1 dal Limon otu
- 150 gr Mantar
- 2 su bardağı Su

## Yapılış

- 400 gr tavuk göğsünü ince şerit kesin, mantar dilimleyin.
- Tavuğu 2 su bardağı suda 8 dakika haşlayın.
- Limon otu ve 150 gr mantar ekleyip 4 dakika kaynatın.
- 2 su bardağı hindistancevizi sütünü ekleyip 6 dakika ısıtın.
- Tavuk kuruması diye kaynamayı kesin ve servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hindistancevizi sütünü son bölümde eklemek çorbanın parlak rengini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı servis edin, yanına dilimi ve kişniş sunun.

## Alerjenler

Süt