

Ordu Mısır Yarmalı Tavuk Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlanma 2 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 5/10

Ordu mısır yarmalı tavuk çorbası didiklenmiş tavuk ve mısır yarması 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 tencereye alınıştünü geçecek suyla orta ateşte 25 dakika haşlayın.
2. Tavuğu didikleyin, suyunu süzerek çorba için ayırın.
3. Mısır yarmasını tavuk suyunda 20 dakika pişirin.
4. Didiklenmiş tavuk ve baharatları ekleyip 8 dakika kaynatın.
5. Çorbayı sıcak servis edin, tavuk lifleri kurumadan sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Mısır yarmasını önceden yıkamak çorbanın daha berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üstüne karabiber çekip yanına eklemek sunun.