

Osmaniye Reyhanlı Tavuklu Yoğurt Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 5/10

Reyhanlı tavuklu yoğurt çorbası didik tavuk ve yoğurdu reyhanla birleştirerek ferah 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

Yapılışı

1. Yoğurt ve unu ayrı kapta pürüzsüz çırpın.
2. Su ve didik tavuk etini tencerede 15 dk pişirin.
3. Sıcak çorba suyundan yoğurda azar azar ekleyerek terbiyeyi 10 dk pişirin.
4. Terbiyeyi tencereye yavaşça ekleyip kısık ateşte pişirin.
5. Reyhan son anda ekleyin, kaynarsa kokusu solar.
6. Tuzunu kontrol edip çorbayı sıcak kaselelere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu çorbaya yavaş eklemek kesilmeyi önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis, üstüne reyhan serpip yanlarında sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt