

Şehriye Çorbası

Toplam 25 dk

Hazırlık - Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~170 kcal

Açılış 4/10

Tel şehriye, domates ve tavuk suyu ile yapılan tavuk çorbası.

Malzemeler

- 1 çay bardağı Tel şehriye
- 2 adet Domates
- 1 tatlı kaşığı Domates salçası
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Nane

Yapılış

- Domatesi rendeleyin, şehriye ve tavuk suyunu ölçün.
- Sıyağda salça ve rendelenmiş domatesi 5 dakika pişirin.
- Tavuk suyunu ekleyip kaynama noktasına getirin.
- Şehriye, tuz ve naneyi ekleyin.
- Şehriyeyi 12 dakika pişirin, fazla beklerse çorba koyulaşır.
- Limonla sıcak servis edin, şehriye ekşiliği dengelensin.

PÜF NOKTASI

Şehriyeyi ekledikten sonra sıcaklığın tencerenin dibine yapışmadan eşit pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon ve karabiberle servis edin.

Alerjenler

Gluten