KİRAZ'IN MUTFAĞI

Tavuklu Sebzeli Şehriye Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g tavuk göğsü
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 havuç
- 1 küçük kabak
- 1 kırmızı biber
- 1 kuru soğan
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı maydanoz
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın ve kullanılacak sıcak suyu önceden hazırlayın. Sütlü veya yoğurtlu bileşenleri oda sıcaklığına yaklaştırmak kesilme riskini azaltır.

Servis Önerisi:

Limon, karabiber ve maydanozla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuğu pişirin:

- Tavuk göğsünü tavuk suyunda tamamen pişirip didikleyin.
-

Kiraz'ın Mutfağı

2. Sebzeleri soteleyin:

- Soğan havuç biber ve kabağı zeytinyağında kısa süre çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Çorbayı kurun:

- Tavuk suyu ve şehriyeyi ekleyip şehriye yumuşayana kadar kaynatın.
-

4. Tamamlayın:

- Didik tavuk limon suyu ve maydanozu ekleyip baharatını ayarlayın.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk veya hindi parçalarının en kalın yerini kontrol edin; içi pembe kalmamalı ve çıkan su berrak olmalıdır. Gıda termometresi kullanıyorsanız merkez sıcaklığı en az 74°C olmalıdır.

>> **İpucu:** Şehriye bekledikçe su çekeceği için çorbayı ocaktan hafif akışkan alın.

Kiraz'ın Mutfağı