

TAVUK, ZENCEFİL VE SARIMSAKLI BOK CHOY'LU ERİŞTE ÇORBASI



Kategori: Çorbalar

oluşturuldu: on 2020-07-09
Onay veren: Supercook AUS
Tavsiye eden: kazzarooni
Toplam hazırlık zamanı:
19:05 Dakika

- Supercook SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380

MALZEMELER PORSEYONLAR O İÇİN

300 gram	Tavuk göğsü 2cm küpçükler halinde doğranmış
2 yemek kaşığı	Ezilmiş zencefil
4	Sarımşak diş
3	Kahverengi şalot
2 yemek kaşığı	zeytinyağı
1 demet	Yeşil soğanın beyaz kısmı
1000 gram	su
2 yemek kaşığı	Tavuk stock pastası
2	Yıldız anason karanfil
2 yemek kaşığı	Soy veya tamari sosu
250 gram	Mantar
100 gram	Pirinç eriştelere
2 demet	Bok Choy

ADIM ADIM HAZIRLAMA

Tüm tarifi görebilmek için lütfen [giriş yapın](#).