

# Ají de Quinoa

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Ají de quinoa, kinoaya sebze ve ají biberiyle pişirerek Peru mutfağının hafif acılı besleyici ve tane dokulu bir çorba taşır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 1 adet Ají biberi

## Yapılışı

1. Kinoayı süzgeçte yıkayın. Havuç ve patatesi küçük küpler halinde doğrayın.
2. Sebzeleri tencerede 1 litre suyla 10 dakika kaynatın.
3. Kinoayı ekleyip 18 dakika taneler açılana kadar pişirin.
4. Ají biberini ince doğrayıp çorbaya katın.
5. Çorbayı 4 dakika daha kaynatıp sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kinoayı önceden yıkamak acımsu lezzet kazandırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimi ve taze kişnişle, sıcak çorba kasesinde hemen sunun.