

# Kahire Molokhia

Toplam 85 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~280 kcal

Açlık bar 6/10

Molokhia, ince kıyılmış yeşil yaprağı tavuk suyu, sarımsak ve kişnişli kıyma yağla koyu yeşil Mısır Çorbasına dönüştürür.

## Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 500 gr Molokhia yaprağı
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 6 diş Sarımsak
- 2 tatlı kaşık Kuru kişniş
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 su bardağı Pirinç
- 1 adet Limon
- 1 tatlı kaşık Tuz

## Yapılışı

- Tavuk butlarını su ve tuzla 30 dakika haşlayın.
- Tavuğu çıkarıp parçalayın suyunu saklayın.
- Molokhia yapraklarını çok ince kıyın.
- Tavuk suyunu 15 dakika molokhiyaya ekleyin.
- Çorbayı kaynatmadan 8 dakika kısıkteşte pişirin.
- Tereyağında sarımsak ve kuru kişnişi 1 dakika köpürtün.
- Sarımsak yağ çorbaya katıp tavuk ve pirinçle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Molokhiyayı ekledikten sonra hızlıca kaynatmamak dokusunun saklanması için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, tavuk parçalarını limonla servis edin.

## Alerjenler

Süt

