

Jakarta Soto Ayam Betawi

Toplam 70 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 45 dk

5 kişilik

Orta

~460 kcal

Açılış 17/10

Soto ayam Betawi, tavuğu hindistan cevizi sütü, limon otu, misket limonu yaprağı ve patatesle pişiren Jakarta çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Kemikli tavuk but
- 2 adet Patates
- 2 adet Domates
- 5 adet Arpacık soğan
- 4 diş Sarımsak
- 2 sap Limon otu
- 3 adet Misket limonu yaprağı
- 400 ml Hindistan cevizi sütü
- 4 su bardağı Tavuk suyu
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 1 tatlı kaşık Kişniş tohumu
- 2 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 adet Lime
- 1.5 tatlı kaşık Tuz

Yapılış

1. Arpacık soğan, sarımsak zerdeçal ve kişniş tohumunu ezerek macun yapın.
2. Sıyağda baharat macununu 4 dakika kavurun.
3. Tavuk butları ekleyip her yüzünü 3 dakika mühürleyin.
4. Limon otu, misket limonu yaprağı tavuk suyu ve tuzu ekleyin.
5. Çorba 25 dakika tavuk yumuşayana kadar pişirin.
6. Patates ve hindistan cevizi sütünü katıp 2 dakika daha pişirin.
7. Domates ve lime suyuyla servis edin, lime acı tartması ocaktan sonra ekleyin.

PÜF NOKTASI

Baharat ezmesini yağda kavurun, çorbanın içi zerdeçal tadı kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç, lime dilimi, kızılcık soğan ve samballa servis edin.

