

Çondra Mulligatawny

Toplam 65 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 17/10

Mulligatawny, tavuk, mercimek, elma, pirinç, köri ve hindistan cevizi sütünü Anglo Hint çorbasıdır. Birleştirir.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1 su bardağı Kırmızı mercimek
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Elma
- 2 tatlı kaşığı Köri tozu
- 300 ml Hindistan cevizi sütü
- 1.5 litre Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

1. Soğan ve havucu yağda 6 dakika yumuşatın.
2. Köri tozunu ekleyip 1 dakika kokulandırın.
3. Tavuk, mercimek, pirinç ve tavuk suyunu tencereye alın.
4. Çorba 25 dakika mercimek yumuşayana kadar pişirin.
5. Tavuğu çikararak didikleyin.
6. Elma ve hindistan cevizi sütünü ekleyip 8 dakika pişirin.
7. Tavuğu geri katıp yoğurt ve kişnişle servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı küçük doğramak çorbaya tatlılık verir ama dokuyu bastırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş, lime ve yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

