

Sopa Criolla

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Sopa criolla, domatesli et suyuna erişte ve yumurta ekleyerek Peru ev mutfağında sade malzemeden besleyici bir çorba çikararak klasik bir kaptır.

Malzemeler

- 1.2 lt Dana suyu
- 150 gr Erişte
- 2 adet Domates
- 150 gr Kıyma
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Aji panca ezmesi
- 0.5 su bardağı Buharlaştırılmış süt

Yapılış

- Kıymayı tencereye alıp domatesi doğrayın.
- Kıymayı orta ateşte 6 dakika kavurun.
- Domatesi ekleyip 4 dakika pişirin.
- Dana suyu ve erişteyi katıp 12 dakika pişirin.
- Yumurtaları 10 dakika pişirin, sarılatamamen dağılmasın.
- Maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaların son aşamada kırmızı sarıncı ortada dağılmadıkalmalarını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

