

Sopa de Ajo

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Sarımsaklı bayat ekmeği ve paprika ile kurulan bu İspanyol çorbası az malzemeli sıcak ve derli toplu bir kâse verir.

Malzemeler

- 120 gr Bayat ekmeği
- 6 diş Sarımsak
- 1 litre Tavuk suyu
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Toz kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Sarımsağı ince dilimleyin, ekmeği küçük parçalayın.
2. Sarımsağı yağda 2 dakika çevirin, rengi koyulaşınca çıkarın.
3. Ekmeği ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Paprika ve suyu ekleyip 15 dakika kaynatın.
5. Yumurtaları son anda kırıp 1 dakika pişirin.
6. Sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sarımsağı yakmayla çorbanın tuz dengesi ayarlanabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne poşe yumurta kırılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta