

# Sopa de Fideo

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~200 kcal

Açılış 5/10

Meksika fideo çorbası ince eriştenin domatesli et suyunda kısık ısıda piştiği ev kasesidir.

## Malzemeler

- 200 gr İnce erişte
- 3 adet Domates
- 1 litre Tavuk suyu
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 diş Sarımsak

## Yapılışı

1. Fideo eriştesini ve domates püresini hazırlayın.
2. Erişteyi yağda orta ateşte 3 dakika kavurun.
3. Domates ve soğan püresini tencereye ekleyip 4 dakika pişirin.
4. Tavuk suyunu katın.
5. Çorbayı 15 dakika pişirin, erişte fazla şişmesin.
6. Sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi 3 dakika kavurmak domatesli çorbada hamurlaşmayı azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lime ve taze kişniş ile sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten