

Sopa de Lima

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 5/10

Yucatan usulü lime çorbası tavuk suyu, lime ve ç1t1 tortilla ile ferah bir kase sunar.

Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 1.2 litre Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 adet M1stortilla
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 1 adet Domates

Yapılış

1. Tavuğu tavuk suyunda 25 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Soğan, sarımsak ve domatesi 5 dakika soteleyin.
3. Tavuk suyunu ve didik tavuğu tencereye ekleyin.
4. Lime suyunu ekleyip 5 dakika kaynatın.
5. Tortilla şeritlerini ayrı tavada 3 dakika kızartıp ölçü şaşmasını.
6. Çorbaı tortilla ile servis edin, ç1t1 tortilla bekleyince kaybolur.

PÜF NOKTASI

Tavuğun iç sıcaklığı 74 dereceye ulaştığında pişmiştir; kalın bölgeden termometre ile kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Ç1t1stortilla, lime dilimi ve kişnişle sıcak servis edin.