

Sopa de Tortilla

Toplam 30 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 4/10

Sopa de tortilla, domatesli çorba ve tortilla parçalarıyla hazırlanarak hafif acı bir Meksika başlangıcı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Domates püresi
- 3 su bardağı Su
- 1 adet Acı biber
- 2 adet Mısır tortilla
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 adet Kuru soğan

Yapılış

1. Domatesi püre yapıp tortilla şeritlerini kesin.
2. Domates püresini orta ateşte 5 dakika kaynatın.
3. Biber ve suyu ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Tortilla şeritlerini ayrı tavada 3 dakika kızartıp yağlı kağıda süzün.
5. Çorbayı kaselere alıp tortilla beklerse yumuşaması için son anda ekleyin.
6. Avokado veya lime ile sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tortilla'yı son anda eklemek kızartmayı kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sopa de tortilla'yı kaseye alıp tortilla parçalarıyla domatesli çorbanın üstünde bırakın.