

Aji Amarillolu Kinoa Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Aji amarillolu kinoa çorbası kinoa sarı biber ezmesi ve sebzeye buluşturarak Peru usulü parlak bir çorba kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kinoa
- 1 yemek kaşığı Aji amarillo ezmesi
- 1 adet Patates
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Kinoa bol suda yıkayıp süzdürün.
- Patatesi küçük küp doğrayıp tencereye alın.
- Aji amarillo ezmesi ve kinoa ekleyip kaynamaya bırakın.
- Çorba patates ve kinoa yumuşayana kadar 18-20 dakika pişirin.
- Çorba 2 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Aji amarilloyu azar azar eklemek sıcaklığın kontrolünü kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kişniş serpip yanında zeytin eklemekle sıcak çorba kasesinde sunun.