

Jakarta Soto Ayam

Toplam 70 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Soto ayam, tavuk suyunu zerdeçal, limon otu, lime yaprağı, pirinç erişteleri ve yumurtayla kokulu Endonezya çorbasıdır.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 250 gr Pirinç erişteleri
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 2 dal Limon otu
- 4 adet Lime yaprağı
- 4 diş Sarımsak
- 20 gr Zencefil
- 1 adet Soğan
- 4 dal Taze soğan
- 2 adet Lime

Yapılış

- Tavuk butları 2 litre suyla 30 dakika haşlayın.
- Tavuğu çikararak suyunu saklayın.
- Sarımsak, zencefil, soğan ve zerdeçal ezme yapın.
- Baharat ezmesini yağda 4 dakika kavurun.
- Baharat, limon otu ve lime yaprağını tavuk suyuna ekleyip 12 dakika kaynatın.
- Pirinç eriştelerini sıcak suda 5 dakika yumuşatın.
- Erişte, tavuk, yumurta ve et suyunu kaselerde birleştirin.

PÜF NOKTASI

Baharat ezmesini yağda kavurmak çorbaya sarı renk ve derin aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Pirinç erişteleri, haşlanmış yumurta, lime ve çik soğanla servis edin.

Alerjenler

Yumurta