

# Kolombiya Sancocho

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 70 dk

6 kişilik

Orta

~540 kcal

Kolombiya sancocho, tavuk, yuca, yeşil muz, mısır patates ve kişnişi aynı tencerede ağırlıklı pişiren doyurucu aile çorbasıdır.

## Malzemeler

- 1.2 kg Kemikli tavuk parçası
- 500 gr Yuca
- 2 adet Yeşil plantain
- 4 adet Patates
- 3 adet Mısır koçanı
- 1 adet Kuru soğan
- 4 diş Sarımsak
- 0.5 demet Kişniş
- 1 çay kaşığı Kimyon
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 10 su bardağı Su veya tavuk suyu

## Yapılış

- Tavuk, doğranmış soğan, sarımsak, kimyon, tuz ve suyu büyük tencereye alın.
- Tavuk 30 dakika orta ateşte pişirin ve yüzeydeki köpüğü alın.
- Yeşil plantaini iri parçalara kesip tencereye ekleyin.
- Yuca, patates ve mısır koçanları parçalar halinde hazırlayın.
- Yuca, patates ve mısır koçanları tencereye katıp 30 dakika daha pişirin.
- Tavuk yumuşayınca kişnişin yarısını ekleyip 5 dakika dinlendirin.
- Kaselere tavuk, sebze ve bol et suyu paylaşarak kalan kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yuca ve patatesi sonradan eklemek nişastalı sebzelerin dağılmasını engeller.

### SERVIS ÖNERİSİ

Beyaz pilav, avokado dilimleri, lime ve acı biber sosuyla servis edin.

