

Matzo Ball Soup

Toplam 110 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılımlar 6/10

Matzo ball soup, matzo unu ve yumurtayla hazırlanan yumuşak toplar dereotlu tavuk suyunda pişiren rahatlatıcı Yahudi Amerikan çorbasıdır.

Malzemeler

Matzo topları için

- 1 su bardağı Matzo unu
- 4 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Sıvı yağ
- 0.3 su bardağı Maden suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Çorba için

- 3 litre Tavuk suyu
- 2 adet Havuç
- 2 dal Kereviz sapı

Servis için

- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Yumurta, sıvı yağ, maden suyu, tuz ve karabiberi çırpın.
2. Matzo ununu ekleyip harc 30 dakika buzdolabında dinlendirin.
3. Tavuk suyunu havuç ve kereviz sapıyla kaynatın.
4. Islak ellerle harçtan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.
5. Matzo topları hafif kaynayan suda 30 dakika pişirin.
6. Pişen topları tavuk suyuna alıp 10 dakika birlikte ısıtın.
7. Dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Harç dinlendikçe matzo topları daha sağlam şekil alır ve çorbada daha hafif pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu ve karabiber serpip s1ca servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Kereviz