

Santiago Cazuela

Toplam 120 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 65 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Açlık bar 8/10

Cazuela, tavuk, patates, balkabağı, mısır pirinç ve yeşil fasulyeyi berrak et suyunda pişiren Şili ev çorbasıdır.

Malzemeler

- 5 adet Tavuk but
- 5 adet Patates
- 500 gr Balkabağı
- 3 adet Mısır koçanı
- 200 gr Yeşil fasulye
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Havuç
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Kişniş
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılış

1. Tavuk butları soğan, sarımsak, tuz ve karabiberle tencereye alın.
2. Üzerini geçecek su ekleyip 30 dakika hafif kaynatın.
3. Patates, havuç ve mısır parçaları halinde ekleyin.
4. Çorba 15 dakika pişirin.
5. Balkabağı ve pirinci ekleyip 12 dakika daha kaynatın.
6. Yeşil fasulyeyi 18 dakika pişirin.
7. Kişnişi serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ve balkabağı kırılarak blender kasede klasik bütün parça görünümünü korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişniş ve limonla, her kaseye bir tavuk parçası gelecek şekilde sıcak servis edin.