

Sopa Criolla

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 5/10

Sopa criolla, domatesli et suyuna erişte ve yumurta ekleyerek Peru ev mutfağında sade malzemeden besleyici bir çorba çikararak klasik bir kaptır.

Malzemeler

- 1.2 lt Dana suyu
- 150 gr Erişte
- 2 adet Domates
- 150 gr Kıyma
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

- Kıymayı tencerede kavurun, doğranmış domatesi ekleyip suyunu çektirin.
- Dana suyunu ve erişteyi ekleyip çorbayı 10-12 dakika pişirin.
- Yumurtaları birer birer kırarak tencerede 3 dakika kadar tutun.
- Maydanozu ince kıyıp üstüne serpin, hemen servis edin.
- Çorbayı yumurtalar bozulmadan sıcak halde sunun.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları son aşamada kırarak çorbada dağılımda kalmalarını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serpererek sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta