

Sopa de Ajo

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açılış 5/10

Sarımsaklı bayat ekmeği ve paprika ile kurulan bu İspanyol çorbası az malzemeyle sıcak ve derli toplu bir kâse verir.

Malzemeler

- 120 gr Bayat ekmeği
- 6 diş Sarımsak
- 1 litre Tavuk suyu
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Toz kırmızı biber

Yapılışı

1. Sarımsak yağda hafifçe çevirip bayat ekmeği dilimlerini ekleyin.
2. Toz kırmızı biberi katlayarak ekmeğin baharat çekmesi için 1 dakika karıştırın.
3. Tavuk suyunu döküp çorbayı 15 dakika kaynatın.
4. Yumurtaların son bölümünde tencereye kırılan peyzaları toparlanana kadar pişirin.
5. Sopa de ajo'yu ekmeği dağılır halde sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sarımsaklı çorbanın tüm dengesi acılaşabilir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne poşe yumurta kırılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta