

# Sopa de Fideo Verde

Toplam 30 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 4/10

Sopa de fideo verde, ince erişteyi tomatillo ve ot sosunda pişirerek parlak, hafif ekşi ve Meksika usulü bir çorba ç1kar1r.

## Malzemeler

- 150 gr İnce erişte
- 1.5 su bardağı Tomatillo sos
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Su
- 0.3 demet Kişniş

## Yapılış

1. Soğan1ri doğray1n tomatillo sos ve kişnişle birlikte blenderdan geçirin.
2. İnce erişteyi kuru tencerede hafif renk alana kadar 2 dakika kavurun.
3. Yeşil sosu ekleyin, kokusu aç1lanakadar 3 dakika kaynat1n.
4. Suyu ilave edin, erişte yumuşayana kadar 8-10 dakika pişirin.
5. Çorbayı 2 dakika dinlendirip s1cal servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erişteyi önce k1sı kavurmak çorba içinde daha diri kalmasını yard1m eder.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nda limon dilimi ve közlenmiş biber, üstünde bir fiske pul biberle s1cal tabakta verin.

## Alerjenler

Gluten