

Sopa de Lima

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~180 kcal

Açılış 5/10

Yucatan usulü lime çorbası tavuk suyu, lime ve ç1tortilla ile ferah bir kase sunar.

Malzemeler

- 400 gr Tavuk göğsü
- 1.2 litre Tavuk suyu
- 4 yemek kaşığı Lime suyu
- 4 adet M1stortilla

Yapılış

1. Tavuğu tavuk suyunda 25 dakika haşlayıp didikleyin.
2. Lime suyunu ekleyip 5 dakika kaynatın.
3. K1zarnı tortilla şeritleriyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğun iç sıcaklığı 74 dereceye ulaştığında pişmiştir; kalın bölgeden termometre ile kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine rendelenmiş eski kaşar ve ince doğranmış taze nane yerleştirerek sunum kurun.