

Surabaya Tavuk Soto

Toplam 80 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk 4 kişilik Orta ~420 kcal

Endonezya tavuk soto, zerdeçal ve limon otu kokulu tavuk suyunu pirinç noodle, yumurta ve taze otlarla servis eder.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 250 gr Pirinç noodle
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Zerdeçal
- 2 dal Limon otu
- 4 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşık Zencefil
- 2 adet Lime

Yapılış

1. Sarımsakzencefil ve zerdeçal taze yağda 2 dakika kavurun.
2. Tavuk, limon otu ve sıcak suyu ekleyip 45 dakika kaynatın.
3. Tavuğu didikleyin, çorba suyunu süzerek sıcak tutun.
4. Pirinç noodle 16 dakika sıcak suda yumuşatın.
5. Noodle, tavuk, haşlanmış yumurta ve sıcak suyu kaselere paylaşın.

PÜF NOKTASI

Baharat ezmesini kavurmak çorbanın içi zerdeçal kokusunu dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime, kızarmış paprika ve sambal ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta