



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AJIACO COLOMBIANO (KOLOMBİYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg tavuk göğsü veya but (tercihen kemikli)
3 adet kırmızı patates
3 adet sarı patates (mümkünse "Papa Criolla" çeşidi)
3 adet beyaz patates
2 adet mısır koçanı (her biri 3 parçaya bölünmüş)
1 büyük soğan (ince doğranmış)
3 diş sarımsak (ezilmiş)
2 dal taze soğan (ince doğranmış)
1 demet taze kişniş (ince kıyılmış)
1 demet guasca yaprağı (bulamazsanız fesleğen veya kekik kullanabilirsiniz)
2 adet olgun avokado (servis için dilimlenmiş)
1 su bardağı krema veya ekşi krema
Kapari (isteğe bağlı, servis için)
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
Sıvılar:
2 litre su
2 adet tavuk bulyon

Büyük bir tencereye tavuk parçalarını yerleştirin.
Üzerine doğranmış soğan, ezilmiş sarımsak ve taze soğanları ekleyin.
2 litre suyu ve isteğe bağlı olarak tavuk bulyonları ilave edin.
Orta ateşte kaynamaya getirin, ardından kısık ateşte yaklaşık 30-40 dakika tavuğu pişirin.
Tavuk yumuşadıktan sonra tencereden çıkarın, soğumaya bırakın ve didikleyin.
Tavuğu çıkardığınız tencereye kırmızı, sarı ve beyaz patatesleri ekleyin.
Mısır parçalarını da tencereye ilave edin.
Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Orta ateşte patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
Not: Sarı patatesler çorbanın kıvamını koyulaştırmaya yardımcı olacaktır.
Guasca yapraklarını tencereye ekleyin.
10 dakika daha pişirin.
Eğer guasca bulamazsanız, yerine fesleğen veya kekik kullanabilirsiniz.
Didiklediğiniz tavuk etlerini çorbaya geri ekleyin.
5-10 dakika daha tüm malzemelerin birleşmesi için pişirin.
Çorbayı kaselelere paylaşın.
Her kaseye bir miktar dilimlenmiş avokado ekleyin.
Üzerine bir kaşık krema veya ekşi krema koyun.
İsteğe bağlı olarak kapari ile süsleyin.
İnce kıyılmış taze kişniş serpiştirin.



© lezzetler.com tarif no:181168 • adı:Ajiaco Colombiano (Kolombiya) • gönderen:dolu • indirme tarihi:02.04.2025 - 13:28