



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOPA DE AJO

2 dilim ekmek
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
Tuz
Biber
2 silme çay kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 silme çay kaşığı kırmızıbiber (acı)
4 ¼ bardak tavuk suyu
4 adet yumurta

Ekmeği kızartarak yarım santimlik küpler halinde kesin.
Bir tavada zeytinyağını kızdırıp sarımsakları altın sarısı oluncaya kadar kızartın.
Sarımsakları kızarttıktan sonra bir çimdik tuzla birlikte dövün.
Dövülmüş sarımsağı, küp şeklinde kesilmiş ekmek, maydanoz, kırmızıbiber ve tavuk suyuna katarak 20 dakika kadar ağır ateşte pişirin.
Hazırlanan çorbayı kâselere koyun, her kâseye bir yumurta kırarak sıcak sıcak servis yapın.

