



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOPA DE LİMA CON POLLO Y ELOTE

Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi

Bitkisel yağ 1 tatlı kaşığı
Jalapeno biberi 2 adet
Beyaz Soğan 1 orta boy
Kimyon 1 çay kaşığı
Sarımsak 2 diş
Tavuk göğsü 1 orta boy
Tavuk suyu 3 su bardağı
Taze kişniş 3 yemek kaşığı
Domates 2 orta boy
Misket limonu 2 adet
Mısır 250 g
Tuz
Karabiber

Orta ateşte küp küp doğranmış soğanlar ve sarımsak yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ardından sırasıyla mısır taneleri, küp şeklinde doğranmış domates, biber ve kimyon eklenerek karışım iyice pişirilir. Üzerine tavuk suyu eklenerek kaynaması beklenir. Kaynamaya başladıktan sonra ince dilimlenmiş tavuk göğsü eklenerek yaklaşık 8 dakika daha pişirilir. Pişirme tamamlandıktan sonra kişniş ve limon suyu eklenerek çorba hazır hale getirilir.

