



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TORTİLLA ÇORBASI

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy kırmızı soğan
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı çili biberi
6 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı mısır taneleri
1 adet domates
100 g AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK
1 tatlı kaşığı kişniş yaprağı (doğranmış)
1/4 su bardağı taze sıkılmış limon suyu
Tortilla cipsleri
Tuz ve acı toz biber

Domates, soğan ve sarımsakların kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Çili biberinin ortadan ikiye kesin ve ince ince kıyın.

AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'u küp küp doğrayın.

Orta ateşteki bir tencerede yağı ısıtın. Soğanı, sarımsağı, çili biberi, acı toz biberi ve tuzu ekleyin.

Soğan, yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Tavuk suyunu ekleyin bir taşım kaynatın. Ateşi kısın ve 10 dakika boyunca kaynamaya bırakın.

Mısırları, domatesi, AYTAÇ ÇERKEŞ SUCUK'ları, kişniş ve limon suyunu ekleyin ve 5 dakika daha pişirin.

4 adet kaseye tortilla cipslerini kırın, çorbayı kaselere paylaşırın ve servis yapın.

