



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TORTİLLA ÇORBASI

- 1,5 kilogram bütün tavuk
- 5 adet etli kırmızıbiber (dörde bölünmüş, çekirdekleri alınmış)
- 2 adet kurutulmuş ancho biber
- 1 diş sarımsak
- 1 demet saplarından ayrılmış taze kişniş
- 1 tarçın çubuğu
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 büyük kuru soğan
- 1 çorba kaşığı öğütülmüş kimyon
- 1 yemek kaşığı öğütülmüş kişniş
- 1 çorba kaşığı fıme biber
- 2 adet 400 gramlık konserve doğranmış domates
- 1 çay kaşığı şeker
- 320 gram tatlı mısır
- 400 gram siyah fasulye
- 2 limon
- 4 adet dörde bölünmüş tortilla
- 2 avokado
- 200 gram beyaz peynir

Tavuğu, biberi, sarımsağı, kişniş saplarını ve tarçını büyük bir tencereye koyun ve üzerine soğuk su doldurup orta derece ısıda pişirmeye başlayın. Su kaynamaya başladığında, ocağı en düşüğe alın ve kapağını kapatın. Bu şekilde bir 30 dakika daha pişirin ve daha sonra altını kapatıp bir 20 dakika soğumaya bırakın. Tavuğu yemeğin içinden çıkarın ve suyunu süzüp tencereye geri koyun. Bu şekilde karıştırarak bir tur daha pişirin. Bir kısmı buharlaşıp yaklaşık 600 mililitreye kadar düşecektir. Tavaya bir çorba kaşığı yağ koyun ve soğanı ekleyip yumuşayana kadar bir 8-10 dakika kadar pişirin. Üzerine domatesleri baharatı ve şekerini atıp karıştırmaya devam edin. Tüm malzemeleri ve tavuğu suyuyla birlikte bir tencereye koyup 30 dakika boyunca kapağını aralık bırakarak pişirmeye devam edin. Çorba pişerken derisini tavuktan çıkarın ve eti ince ince parçalamaya başlayın. Tatlandırmak için içine tatlı mısırı, fasulyeyi ve limon suyunu ekleyip bir 5 dakika daha pişirin. Kalan yağı kızartma tavaında eritin ve tortilla parçalarını ekleyin. Altın rengini alıncaya kadar kızartın ve pişirme kâğıdına boşaltın. Avokadoyu yarıp soyu ve küçük parçalara ayırın. Üzerine kalan limon suyunu sıkın. Çorbanızı cıtır tortilla ekmeği, kişniş yaprağı, dilimlenmiş biber, avokado ve beyaz peynirle birlikte servis edin



© lezzetler.com tarif no:141447 • adi:Tortilla Çorbası • gönderen:dedo • indirme tarihi:06.04.2025 - 18:11