



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TORTİLLA ÇORBASI

<https://acunn.com>

Mısır Tortillası için:

1,5 su bardağı mısır unu

2/3 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

Çorba için:

1 su bardağı rendelenmiş domates

1 yemek kaşığı domates salçası

1 adet küp doğranmış kuru soğan

5 diş küçük doğranmış sarımsak

6 su bardağı tavuk suyu

1 su bardağı, haşlanmış, didiklenmiş tavuk eti

3 yemek kaşığı zeytinyağı

3 tatlı kaşığı acı toz biber (veya 1 adet çili biberi)

Tuz

8 adet mısır tortillası

1 adet avokado

½ su bardağı rendelenmiş çedar peyniri

2 yemek kaşığı kıyılmış kişniş

2 adet lime limon

Mısır ununu ve tuzu çukur bir kaba koyun. Suyun bir bölümünü azar azar ekleyin ve yoğurun. Toparlanmayan, elde dağılan bir hamur olduysa suyun kalanını da ilave edin. Hamuru, her biri, iri ceviz büyüklüğünde olacak şekilde 8 parçaya ayırın. Birini streç film arasına koyup üzerine ağır bir mutfak aleti, örneğin havan ile bastırın. Bu yöntemle çay tabağı büyüklüğünde tortillalar hazırlayın. Yapışmaz tavayı ısıtın. Orta ateş üstünde, tortillaları önlü arkalı pişirin ve soğumaya alın.

1 yemek kaşığı zeytinyağını tencerede ısıtın. İçine soğanları ekleyip kısık ateşte, sürekli karıştırarak kavurun. Bu işlem yaklaşık 5 dakika sürecektir, bu arada soğan hafif karamelize olacaktır. Ardından küçük doğradığınız sarımsakları alın. Karıştırarak 1 dakika kavurun. Domates salçasını ekleyin ve onu da aynı sürede harmanlayın. Domates rendesini, acı toz biberi (veya bütün haldeki çili biberini) tavuk suyunu ve damak tadınıza uygun miktardaki tuzu ekleyip malzemelerin tamamını iyice karıştırın. Çorbayı kaynamaya alın. Fokurdamaya başladığında altını kısarak 10 dakika pişirin. Bütün çili biberi kullandıysanız, sonunda çıkarın.

Bu arada mısır tortillalarını jülyen kesin. 2 yemek kaşığı zeytinyağını kızdırın. Tortilla parçalarını kızartın.

Avokadonun kabuklarını soyun, dilimleyin. Çedar peynirini irice rendeleyin.

Çorbayı kaselere paylaşın. Tavuk parçalarını ve kızarmış tortillaları, kaselerin ortalarına yerleştirin. Avokado dilimlerini, peynir rendesini, kıyılmış kişnişi ve lime limonları, sofraya çorba kaseleriyle birlikte getirin. İsteyenler bu malzemeleri çorbalarına ekleyebilirler.



---

© lezzetler.com tarif no:152772 • adi:Tortilla Çorbası • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:03.04.2025 - 23:06