



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TORTİLLA ÇORBASI

1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı kekik
3-4 adet olgun domates
4 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı haşlanmış mısır
4-5 adet acı yeşil biber
1 su bardağı haşlanmış siyah fasulye
Çeyrek demet kişniş
500 gram didiklenmiş tavuk eti
1 adet avokado
2 su bardağı çedar rendesi
3-4 dal yeşil soğan
Tortilla cipsi

Soğanı ve sarımsağı yemeklik doğrayın.

Yağı tencereye alıp ısıtın.

Önce soğanı ardından sarımsağı yağda soteleyin.

Kırmızı biber, kekik, domates ve tavuk suyunu ekleyin.

Kaynayana kadar pişirip altını kısın ve 5-10 dakika kadar pişirin.

Mısır, doğranmış yeşil biber, siyah fasulye, kişniş ve tavuğu da ekleyip kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.

Kaselere bölüştürdüğünüz çorbanın üzerine elinizle parçaladığınız tortilla cipslerini, avokado dilimlerini, peyniri ve yeşil soğanı ilave edin.

Soğutmadan servis edin.

