

Sopa de Lima (Meksika Usulü Misket Limonlu Tavuk Çorbası)

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Tavuk suyunu domates, biber, kimyon ve misket limonuyla aromalandırıp çıtır tortilla şeritleriyle servis edin. Limon suyunu uzun süre kaynatmamak kokusunu canlı tutar.

Malzemeler:

- 300 g tavuk göğsü
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 küçük kuru soğan
- 2 domates
- 1 yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 2 misket limonu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 2 mısır tortillası
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz ve karabiber

Kiraz'ın Mutfağı

Ön Hazırlık:

Tortillaları ince şeritler halinde kesin ve çorba hazır olmadan hemen önce kızartın. Limonları kabuklarını zedelemeden sıkın.

Servis Önerisi:

Kızarmış tortilla şeritlerini kaselerin üzerine koyup çorbayı dökün; kıtırlıklarını korumaları için bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Tavuk suyunu kaynatın:

- Tavuk göğsünü tavuk suyunda 15-18 dakika hafif kaynama noktasında pişirin. Çıkarıp iki çatalla didikleyin ve üzerini kapatarak bekletin.

- Soğan, sarımsak, domates ve yeşil biberi küçük doğrayıp ayrı tavada yağda 6-7 dakika yumuşatın. Kimyon ve kekiği son dakikada ekleyin.

2. Çorba tabanını birleştirin:

- Sebzeleri tavuk suyuna aktarın. Tencereyi 10 dakika kısık ateşte tutup tatların birleşmesini sağlayın.
- Didiklenmiş tavuğu ekleyin ve çorbayı yeniden ısıtın. Misket limonunun suyunu ocak kapandıktan sonra azar azar karıştırın.

3. Tortillayı çıtırlaştırın:

- Tortilla şeritlerini az yağda altın rengi olana kadar kızartın veya fırında 200°C'de 8-10 dakika kurutun.
- Kaselere önce tortilla şeritlerini koyun, üzerine sıcak çorbayı ekleyin. Tavuk tamamen pişmiş olmalıdır; termometre varsa 74°C'yi doğrulayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tavuk lif lif ayrılmalı, çorbanın limon aroması keskin ama acı olmamalı ve tortilla servis sırasında çıtır kalmalıdır.

Saklama:

Tortillaları ayrı saklayın. Çorbayı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar tutun ve yeniden ısıtırken limonu servis sırasında tazeleyin.

>> **İpucu:** Tortillayı tencereye önceden atmayın; birkaç dakika içinde çorbayı emip yumuşar.

Kiraz'ın Mutfağı