PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Matzo Topu Çorbası

Geleneksel Yahudi matzo topu çorbası - zengin tavuk suyunda kabarık matzo topları. Bayramlar ve soğuk hava için mükemmel rahatlatıcı yemek. Kolay ev yapımı tarif.

10 min	40 min	50 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 7 bardak tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 bardak havuç
- 1 bardak kereviz
- 1 bardak soğan
- 1 yemek kaşığı maydanoz
- 1 çay kaşığı dereotu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

1. **Prepare Matzo Ball Mixture**

   Büyük bir kasede 2 yumurtayı iyice karışana kadar çırpın. 1 yemek kaşığı eritilmiş tavuk yağı veya sıvı yağ ekleyin ve pürüzsüz olana kadar çırpın.

2. Yumurta karışımına 1 su bardağı matzo unu, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı kabartma tozu ekleyin. Çatal ile sadece karışana kadar nazikçe karıştırın - fazla karıştırmayın çünkü bu matzo toplarını yoğun yapar.

3. Kaseyi streç filmle örtün ve karışımın sertleşmesi için en az 1 saat buzdolabında bekletin.

4. **Çorba Tabanını Hazırlayın**

   Büyük bir tencerede orta ateşte 1 yemek kaşığı zeytinyağını parıldayana kadar yaklaşık 1-2 dakika ısıtın.

5. 1 su bardağı doğranmış soğan ekleyin ve ara sıra karıştırarak yumuşak ve saydam olana kadar yaklaşık 3-4 dakika pişirin.

6. 1 su bardağı doğranmış havuç ve 1 su bardağı doğranmış kereviz ekleyin, biraz yumuşayana kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

7. 7 su bardağı tavuk suyunu dökün ve yüksek ateşte kaynatın. Ateşi orta-düşüğe indirin ve sebzeler yumuşak olana kadar 20 dakika kaynatın.

8. **Matzo Toplarını Pişirin**
   Büyük bir tencereyi tuzlu su ile doldurun ve yüksek ateşte fokur fokur kaynatın.

9. Matzo karışımını buzdolabından çıkarın ve ellerinizi soğuk su ile ıslatın. Karışımı sıkıştırmadan nazikçe golf topu büyüklüğünde 8-10 top haline getirin - gevşek ve hafif hissettirmelidir.

10. Matzo toplarını kaynar suya teker teker dikkatlice bırakın. Ateşi düşüğe indirin, sıkıca kapatın ve kapağı kaldırmadan 20 dakika pişirin.

11. **Tamamlayın ve Servis Edin**
    Pişmiş matzo toplarını delikli kaşık ile sudan çıkarın - boyutları iki katına çıkmış ve yüzüyor olmalıdır.

12. Her servis kasesine 2-3 matzo topu yerleştirin ve üzerlerine sıcak çorbayı kepçeyle dökün. Sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

188	6g	18g	14g	2g	4g	2,000mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Matzo topu karışımını top haline getirmeden önce en az 1 saat soğutun - bu pişirme sırasında dağılmalarını önler.

Matzo toplarını şekillendirirken ellerinizi ıslatın yapışmayı önlemek için, ve hafif tutmak için karışımı mümkün olduğunca az karıştırın.

En otantik lezzet için schmaltz (eritilmiş tavuk yağı) kullanın, ama bitkisel yağ da alternatif olarak işe yarar.

Matzo topları pişerken tencerenin kapağını kaldırmayın - buhar doğru doku için gereklidir.

Ekstra kabarık matzo topları için yumurtaları ayırın ve ak kısımları karışıma katmadan önce yumuşak tepe oluşana kadar çırpın.

Yavan matzo toplarını önlemek için pişirme suyunuzu tuzlayın.

Matzo toplarını istediğinizden biraz daha küçük yapın - pişirme sırasında büyüyeceklerdir.

Artık matzo toplarını bulamaç olmalarını önlemek için çorbadan ayrı saklayın.