

Ärtsoppa

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Ärtsoppa, sarı bezelyenin uzun pişmeyle koyulaştığı ve İsveç'te özellikle soğuk günlerde ağrısız bir öğün olarak içilen klasik bir çorbadır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Sarı bezelyeyi yıkayın mümkünse bir gece suda bekletin, ertesi gün süzün.
2. Soğanı doğrayın havucu dilimleyin ve defne yaprağını tencereye alın.
3. Bezelye ve 2 litre suyu ekleyip kaynatın üzerindeki köpüğü alarak pişirmeye başlayın.
4. Çorba kıstakçesinde 60-75 dakika bezelyeler iyice dağılıncaya kadar pişirin, tuzunu ekleyin.
5. Defne yaprağını karı maydanozu serpererek servis yapın.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi bir gece önceden ıslatma çorbanın daha eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servis edin.