

Bezelyeli Nane Çorbası

Toplam 22 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 5/10

Bezelyeli nane çorbası tatlı bezelyeyi nane ve soğanla buluşturarak canlı yeşil, hafif ve İngiliz usulü bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Bezelye
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.3 demet Nane
- 3 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan doğrayıp suyla tencereye alıp 5 dakika yumuşatın.
2. Bezelyeyi ekleyin, orta ateşte 8-10 dakika parlak yeşil kalana kadar pişirin.
3. Nanenin yapraklarını katıp sütü ekleyip bir taşım daha kaynatın.
4. Çorbayı pürüzsüz olana kadar çekin, gerekirse birkaç dakika daha ısıtın.
5. Kadifemsi çorbayı sıcakta da 11 servis edin.

PÜF NOKTASI

Naneyi ocaktan almaya yakın eklemek parlak rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne krema gezdirip sıcakta da 11 çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Süt