

Bilecik Cevizli Patates Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 5/10

Bilecik cevizli patates çorbası patatesi ceviz ve soğanla pişirerek Marmara geçiş mutfağına ok, kremamsı ve hafif kavruk bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 lt Su

Yapılış

1. Soğanı ince doğrayıp patatesleri iri küpler halinde kesin, cevizi hafifçe kırın.
2. Soğanı zeytinyağında 3 dakika çevirin, patatesleri ekleyip bir dakika daha kavurun.
3. Suyu ilave edin, patatesler tamamen yumuşayınca kadar 18 dakika kaynatın.
4. Cevizi tencereye katıp çorbayı blenderdan geçirip pürüzsüz hale getirin.
5. Kıvamı artırmak gerekirse biraz sıcağı ekleyin, çorbayı koyu halde kaselere alın.

PÜF NOKTASI

Cevizi en son eklemek çorbada yağın taşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serperek patates çorbasını sıcakta kasede sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş