

# Clam Chowder

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açlık bar 5/10

Clam chowder, deniz tarağı, patates ve krema ile pişirerek yoğun ve rahatlatıcı bir ABD kl çorbası yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Deniz tarağı
- 2 adet Patates
- 1 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Sebze tabanını tencerede 5-6 dakika yumuşatın.
2. Sıvıya ekleyip patatesleri kaynama noktasına getirin.
3. Patatesler yumuşayana kadar 12-15 dakika pişirin.
4. Krema ve clam etini ekleyip 4-5 dakika daha ısıtın.
5. Çorbası sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kremayı kaynama değil hafif fokurda tutmak kesilmesini önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kraker kırılarak çorbası sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri