

Dereotlu Patates Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Macar usulü dereotlu patates çorbası patatesi paprika ve dereotuyla buluşturarak yumuşak bir tencere yemeği sunar.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Tatlı paprika
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğanı ve paprikayı 2 dakika çevirin.
2. Patates ve suyu ekleyip çorbayı 15 dakika kaynatın.
3. Dereotunu katı 3 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı su gelmeden önce eklemek çorbaya daha derin bir renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.