

Bolu Elma Sirkeli Lahana Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 14/10

Bolu elma sirkeli lahana çorbası beyaz lahanayı elma sirkesi ve soğanla pişirerek serin yaylalara hafif ekşili ve sıcak bir kâse olarak sunar.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz lahana
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1.3 lt Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan yağda 3 dakika çevirin.
2. Lahana ve suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
3. Sirkeyi ekleyip 2 dakika daha kaynatın.

PÜF NOKTASI

Sirkeyi son 5 dakikada eklemek aromasının taze kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbası sıcak servise verin, yanına ekmek dilimiyle servis edin.