

Freekeh Herb Soup

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 5/10

Freekeh herb soup, isli freekeh ve taze otlar kaynatılarak Orta Doğu usulü doyurucu bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Freekeh
- 1 adet Soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.3 demet Nane
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- Soğan küçük doğrayıp freekeh ile birlikte tencereye alın.
- Suyu ekleyip freekeh yumuşayana kadar 25-30 dakika kaynatın.
- Maydanoz ve naneyi ince kıyıp pişen çorbaya son aşamada katın.
- Otlar rengini koruyacak şekilde 3-4 dakika daha pişirin.
- Çorbayı servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları sonda eklemek rengini ve kokusunu daha iyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük bir kase yoğurt, yanında maydanoz yaprakları ve bir limon dilimiyle sunun.

Alerjenler

Gluten