

Hardall Ärtsoppa

Toplam 90 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 6/10

Sarı bezelye ve et suyuyla pişen Ärtsoppa, İskandinav kış masalarında ağrılamadan doyuran klasik bir çorbadır.

Malzemeler

- 300 gr Sarı bezelye
- 1.5 litre Et suyu
- 1 adet Soğan
- 1 adet Defne yaprağı

Yapılış

1. Islatılmış bezelyeyi et suyu ve soğanla tencereye alın.
2. Kısık ateşte 70 dakika pişirin.
3. Kivankıyulaşınca defneyi çıkarıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi önceden ıslatmak hem pişme süresini kısaltır hem kabuklarını yumuşamasına sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne tane hardal ekleyip sıcak servis edin.