

# Hardall Sarı Bezelye Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

İsveç usulü hardall sarı bezelye çorbası sarı bezelyeyi tane hardal ve soğanla buluşturarak tok, yumuşak ve serin havaya uygun bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış sarı bezelye
- 1 yemek kaşığı Tane hardal
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Soğanı tane hardal öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
2. Haşlanmış sarı bezelye ve Tane hardal malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Haşlanmış sarı bezelye üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Haşlanmış sarı bezelye iyice yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselelere paylaştırıp tane hardal ile servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hardalın son karıştırılmaları tane hardalın kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne tane hardal ekleyip yanına eklemek verin.

## Alerjenler

Hardal