

Havuç Zencefil Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~130 kcal

Açılış 4/10

Havuç, taze zencefil ve portakal suyuyla hazırlanan kadifemsi çorba.

Malzemeler

- 6 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 20 gr Taze zencefil
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Soğan ve havucu zeytinyağında 5 dakika kavurun.
2. Zencefil ve sebze suyunu ekleyip 20 dakika pişirin.
3. Çorbayı blenderdan geçirip portakal suyuyla karıştırın.

PÜF NOKTASI

Zencefili ince rendeleyin; lifli parçalar çorbada kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kabak çekirdeği serpin.