

Hindistancevizli Havuç Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Vietnam usulü hindistancevizli havuç çorbası havucu hindistancevizi sütü ve zencefille buluşturarak yumuşak, sıcak bir çorba yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 1.5 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 0.5 çay kaşığı Zencefil
- 3 su bardağı Su

Yapılışı

- Havuçları doğrayıp zencefille birlikte tencereye alın.
- Su ekleyip havuçlar yumuşayana kadar pişirin.
- Hindistancevizi sütünü ilave edip karıştırın.
- Çorbayı 5-6 dakika daha kaynatın.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Zencefili az kullanmak havucun tatlılığını bastırmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.