

Kefirli Soğuk Okroshka

Toplam 26 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 5/10

Kefirli soğuk okroshka, doğranmış sebzeleri kefir ve taze otlarla buluşturarak serin, hafif ekşi ve yaz öğününe uygun bir çorba yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı kefir
- 2 adet patates
- 1 adet salatalık
- 0.3 demet dereotu
- 4 adet turp

Yapılış

1. Patatesleri haşlayın, 18-20 dakikada yumuşayınca küçük küp doğrayın.
2. Salatalık ve turpları küpler halinde kesin, dereotunu kopyalayın.
3. Kefiri geniş kaseye alıp patates ve doğranmış sebzeleri içine ekleyin.
4. Dereotunu katı karışımın az 20 dakika buzdolabında soğutun.
5. Okroshka'yı soğuk halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri tamamen soğutmak okroshka içiminde temiz bir serinlik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı soğuk verin, üstüne dereotu serperek sunun.

Alerjenler

Süt