

Kerevizli Bezelye Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Polonya usulü kerevizli bezelye çorbası bezelyeyi kereviz ve soğanla buluşturarak yumuşak içimli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bezelye
- 1 küçük adet Kereviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Soğan ve kerevizi tereyağında 4 dakika çevirin.
2. Bezelye ve suyu ekleyip çorbayı 15 dakika pişirin.
3. Tencereyi blenderdan geçirip 3 dakika daha 15 saniye servis edin.

PÜF NOKTASI

Kerevizi küçük küp doğramak bezelyeyle aynı sürede pürüzsüzleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpisi servis edin.

Alerjenler

Kereviz

Süt