

Kerevizli Havuçlu Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~148 kcal

Edirne usulü kerevizli havuçlu yoğurt çorbası kereviz ve havucu yoğurtlu tabanla buluşturarak yumuşak, hafif ve dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

- Kereviz ve havucu ince doğrayıp pencereye alın.
- Sebzeleri yumuşayana kadar 15 dakika haşlayın.
- Yoğurdu ayrı kapta açıp pencereden biraz sıcak suyla iltin.
- Yoğurtlu karışım çorbaya ekleyip bir taşım iltin.
- İl servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için çorba suyundan bir kepçe ile iltin.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Kereviz

Süt