

# Kuzukulağ1 Patates Çorbas1

Toplam 30 dk Haz1rl10 dk · Pişirme 20 dk 4 kişilik Kolay ~158 kcal

Polonya usulü kuzukulağ1 patates çorbas1 patatesi kuzukulağ1 ve soğanla buluşturarak ekşimsi, yumuşak ve dengeli bir çorba kurar.

## Malzemeler

- 2 adet Patates
- 1 demet Kuzukulağ1
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağ1 Su

## Yapış1

1. Soğan1 kuzukulağ1 öncesi tencerede 2-3 dakika şeffaflaşana kadar çevirin.
2. Patates ve Soğan malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Kuzukulağ1 üzerine su ilave edip çorbay1 kaynamaya b1rak1n.
4. Patates hafif diri kalıp yumuşayana kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbay1 kaselere paylaşt1r1p kuzukulağ1 le s1cal servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuzukulağ1 r1bn dakikalarda eklemek renginin canlı kalmas1nı sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbay1 s1calverin, üstüne ekşi krema ve dereotu ekleyin.