

# Leek and Potato Soup

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

P1rasa ve patates çorbası Britanya ev mutfağında kremamsık ve sade tadıyla, kış günlerinin en rahatlatıcı kaselerinden biridir.

## Malzemeler

- 3 adet P1rasa
- 3 adet Patates
- 25 gr Tereyağ
- 1 lt Sebze suyu
- 120 ml Krema
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. P1rasayı ince, patatesi küçük küp doğrayın.
2. P1rasayı tereyağında 6 dakika renk almadan yumuşatın.
3. Patates ve sebze suyunu ekleyip çorbayı 18 dakika pişirin.
4. Çorbayı blenderdan geçirip krema ve karabiberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

P1rasayı renk almadan çevirmek çorbanı beyaz ve nazik tadına kavuşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze çekilmiş karabiber serperek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt