

Meggyleves

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Meggyleves, vişneyi baharatlı kremalı suda pişirip soğutarak tatlı-tuz dengesi yüksek bir Macar yaz çorbası sunar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Vişne
- 0.8 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Vişneyi su ve toz şekerle tencereye alıp kaynatın.
2. Tarçın ekleyip vişneler hafif yumuşayana kadar 6-8 dakika pişirin.
3. Kremayı birkaç kaşık sıcak suda eritip çorbaya yavaşça karıştırın.
4. Tencereyi soğumaya bırakıp buzdolabında tamamen serinletin.
5. Meggyleves'i yaz çorbası gibi buz gibi servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi çok kaynatmamak çorbanın rengini ve canlı meyve tadını korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk çorbayı kaselerde sunun, üstüne krema gezdirip vişne ekleyin.

Alerjenler

Süt