

New Orleans Misirli Karides Çorbası

Toplam 34 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~340 kcal

Amerikan güney usulü misirli karides çorbası, tatlı ve kerevizli kremalı tabanlı sıcak doyurucu bir kaseye taşır.

Malzemeler

- 350 gr Karides
- 2 su bardağı tane mısır
- 2 dal Kereviz sapı
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Un

Yapılış

1. Kereviz sapını küçük doğrayıp pencerede 5 dakika yumuşatın.
2. Unu ekleyip 1 dakika kokusu çikankadar karıştırın.
3. Mısır ve sıcak suyu katıp 2 dakika kaynatın.
4. Karides ve kremayı ekleyip 4 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Karidesi son dakikada eklemek çorbada yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze soğanla sıcak servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

Kereviz