

Okroshka

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Okroshka, kefiri haşlanmış sebze ve yumurtayla birleştirerek serin, hafif ekşi ve yaz sıcakları için uygun bir Rus çorbası yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Kefir
- 2 adet Patates
- 2 adet Salatalık
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu

Yapılışı

1. Patatesleri kabuğuyla yumuşayana kadar 15-18 dakika haşlayın.
2. Yumurtaları 10 dakika haşlayıp soğuk suda soğutun.
3. Patates, salatalık ve yumurtayı küçük küp doğrayın dereotunu ince kıyın.
4. Kefiri doğranmış malzemelere ekleyip çorbayı hazırlayın.
5. Okroshka'yi 20 dakika soğutup serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Malzemeleri küçük ve eşit doğramak çorbayı daha dengeli gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı çok soğuk sunun, üstüne dereotu serpip hemen verin.

Alerjenler

Süt

Yumurta