

Pancar Arpa Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~174 kcal

Polonya usulü pancar arpa çorbası, rendelenmiş pancar, arpa ve ekşi krema ile birleştirilerek koyu renkli, doyurucu bir kase sunar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 0.8 su bardağı Arpa
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 6 su bardağı Su

Yapılışı

- Soğan ve rendelenmiş pancar tencerede 5 dakika çevirin.
- Arpa ve suyu ekleyip 22 dakika pişirin.
- Ekşi kremayı çorbaya katıp dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar rendelemek pişme süresini kısaltır ve çorbaya doğal renk verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve ekşi krema ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt