

Pancar Çorbası

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 5/10

Pancar, patates ve yoğurtla hazırlanan canlı renkli çorba.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Pancar, patates ve soğan küçük küpler halinde doğrayın.
- Zeytinyağında soğan 3 dakika çevirip pancar ve patatesi ekleyin.
- Sebze suyunu ilave edip tencereyi kaynamaya bırakın.
- Sebzeler tamamen yumuşayana kadar 25-30 dakika pişirin.
- Çorbayı blenderdan geçirip yoğurdu servis sırasında üzerine gezdirin.

PÜF NOKTASI

Pancar küçük küpler halinde doğrayın daha kısa sürede yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt