

Pancarlı Elma Çorba

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Pancarlı elma çorba, pancarlı elma ve dereotuyla buluşturarak tatlı-tuz dengeli ve Polonya esintili bir çorba kurdur.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1 adet Elma
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Elma malzemesini tencerede 2-3 dakika çevirin.
2. Pancar ve Dereotu malzemelerini tencereye ekleyin.
3. Pancar üzerine su ilave edip çorbayı kaynamaya bırakın.
4. Pancar hafif diri kalıncasına kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Çorbayı kaselere paylaştırıp Dereotu ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı son bölümde eklemek çorbada taze bir asidite bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, üzerine dereotu serpip yanına eklemek sunun.