

Pancarlı Patates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Polonya usulü pancarlı patates çorbası pancarlı patates ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, tok bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Pancar ve patatesi küçük küpler halinde doğrayın.
2. Sebzeleri suyla tencereye alıp kaynatın.
3. Çorbayı 22-25 dakika pişirin.
4. Dereotunu ekleyip son kez karıştırın.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi küçük doğramak pancarla aynı sürede yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.