

Polonya Dereotlu Salatalık Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlama • Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~185 kcal

Polonya usulü dereotlu salatalık çorbası rendelenmiş turşu salatalık patates ve yoğurdu ekşi, sıcak bir kasesinde buluşturur.

Malzemeler

- 4 adet Salatalık turşusu
- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Turşu suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Patatesleri küp doğrayıp sebze suyunda 15 dakika pişirin.
- Rendelenmiş salatalık turşusunu tereyağında 3 dakika çevirin.
- Turşu suyu ve turşuyu çorbaya ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Yoğurdu 11 taraftan dereotuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Turşu suyunu azar azar eklemek ekşiliği kontrol etmeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt