

Rosehip Soup

Toplam 23 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Rosehip soup, kuşburnunu hafif koyu kıvamda pişirerek tatlı ekşi ve serin bir İskandinav meyve çorbası yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuşburnu püresi
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Nişasta

Yapılış

1. Kuşburnu püresi ile suyu tencerede karıştırılarak kaynama noktasına getirin.
2. Şekeri ilave edin ve tamamen eriyene kadar karıştırın.
3. Nişastayı az soğuk suyla açıp çorbaya ince akıtaralekleyin.
4. Karışımı hafif koyulaşana kadar 3-4 dakika pişirin.
5. Çorbayı soğutup kaselelere alıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Çorbayı ince süzmek klasik pürüzsüz dokuyu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı servis ederken, üstüne krema gezdirip badem ekleyin.