

İsveç Salatalıklı Dereotlu Soğuk Çorba

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 14/10

İsveç salatalıklı dereotlu soğuk çorba, salatalık yoğurt ve dereotuyla birleştirerek serin ve temiz aromalı bir yaz kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 2 adet Salatalık
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. Salatalıkları rendeleyin ya da küçük küpler halinde doğrayın.
2. Yoğurdu suyla açarak pürüzsüz bir çorba tabanı hazırlayın.
3. Dereotunu ince kıyıp salatalıklı birlikte yoğurtlu karışım ekleyin.
4. Çorbayı en az 30 dakika buzdolabında soğutun, aromasını alın.
5. Soğuk çorbayı karıştırıp serin kaselerde servis yapın.

PÜF NOKTASI

Salatalığı rendeledikten sonra hafifçe sıkmalık çorbanı fazla sulanmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı çok soğuk verin, üstüne dereotu serpip hemen sunun.

Alerjenler

Süt