

Sarı Bezelye Çorbası

Toplam 36 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Sarı bezelye çorbası bezelyeyi soğan ve havuçla buluşturarak koyu, sakın ve soğuk günler için doyurucu bir ıveç klasiği kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Sarı bezelyeyi yıkayın, soğan ve havucu doğrayın.
2. Bezelye, soğan, havuç ve suyu tencereye birlikte alın.
3. Çorbayı orta ısıda bezelye dağılan kadar kaynatın.
4. Bezelye 45-55 dakikada iyice yumuşayınca kontrol edin.
5. Çorbayı sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi önceden ıslatmak çorbanın daha hızlı ılımasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak verin, yanında hardal ve çekmek sunun.