

Sebze Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~140 kcal

Açılış 5/10

Havuç, kabak, patates ve kereviz saplarıyla hazırlanan hafif sebze çorbası.

Malzemeler

- 1 adet Havuç
- 1 adet Kabak
- 1 adet Patates
- 1 dal Kereviz sapı
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 3 dakika kavurun.
2. Doğranmış sebzeleri ve suyu ekleyin.
3. Sebzeler yumuşayana kadar 22-25 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri küçük doğrayarak sürede yumuşar ve çorba homojen olur.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon ve maydanozla servis edin.

Alerjenler

Kereviz