

Ärtsoppa

Toplam 160 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açlık bar 6/10

Ärtsoppa, sarı bezelyenin uzun pişmeyle koyulaştığı ve İsveç'te özellikle soğuk günlerde ağrılı bir öğün olarak içilen klasik bir çorbadır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Sarı bezelyeyi yıkayın. Soğan, havuç ve defne yaprağıyla tencereye alın.
2. 1.8 litre su ekleyip kaynamaya getirin.
3. Çorba kısımlarında 70 dakika bezelye dağılıncaya kadar pişirin.
4. Defne yaprağı ve tuzu ekleyin.
5. Maydanozla servis edin, koyu kıvamda gerekirse sıcak suyla açın.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi bir gece önceden ıslatmak çorbanın daha eşit pişmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince kıyılmış maydanoz serperek sıcak servis edin.