

Bezelyeli Nane Çorbası

Toplam 22 dk

Hazırlık · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~144 kcal

Açılış 5/10

Bezelyeli nane çorbası tatlı bezelyeyi nane ve soğanla buluşturarak canlı yeşil, hafif ve İngiliz usulü bir başlangıç sunar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Bezelye
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Süt
- 0.3 demet Nane
- 3 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. İnce soğan tencerede 3 dakika zeytinyağıyla çevirin.
2. Bezelye ve sıcak suyu ekleyip 5 dakika pişirin.
3. Naneyi ekleyip ocaktan alıntaze kokusu kaybolmasın.
4. Sütü ekleyip pürüzsüz olana kadar çekin.
5. Çorbayı kaynatmadan 2 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Naneyi ocaktan almaya yakınelemek parlak rengini korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne krema gezdirip sıcakta da ılık çorba kasesinde sunun.

Alerjenler

Süt