

Bilecik Cevizli Patates Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 5/10

Bilecik cevizli patates çorbası patatesi ceviz ve soğanla pişirerek Marmara geçiş mutfağına ok, kremamsı ve hafif kavruk bir başlangıç kazandırır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 adet Kuru soğan
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 lt Su

Yapılışı

1. Soğan zeytinyağında 3 dakika çevirin.
2. Patates ve suyu ekleyip 18 dakika pişirin.
3. Cevizi tavada 2 dakika kokusu çıkana kadar kızdırın.
4. Cevizi çorbaya ekleyip blenderdan geçirin, yağlı ceviz kavanozla bağlayın.
5. Ceviz kılıfıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Cevizi en son eklemek çorbada yağın taşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ceviz serperek patates çorbasını sıcak kasede sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş