

Clam Chowder

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~264 kcal

Açlık bar 5/10

Clam chowder, deniz tarağı, patates ve krema ile pişirerek yoğun ve rahatlatıcı bir ABD klavye çorbası yapar.

Malzemeler

- 250 gr Deniz tarağı
- 2 adet Patates
- 1 su bardağı Krema
- 1 adet Soğan
- 2.5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Soğan tereyağında 4 dakika pişirin.
2. Patates ve suyu ekleyip 10 dakika kaynatın.
3. Kremayı tencereye katıp kısık ateşte 4 dakika ısıtın.
4. Deniz tarağını 3 dakikada ekleyin, fazla pişip sertleşmesini.
5. Karabiberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kremayı kaynama değil hafif fokurda tutmak kesilmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne kraker kırıklarıyla servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri