

# Dereotlu Patates Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

Macar usulü dereotlu patates çorbası patatesi paprika ve dereotuyla buluşturarak yumuşak bir tencere yemeği sunar.

## Malzemeler

- 3 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşık Tatlı paprika
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

- 3 adet patatesi küçük küp, 1 adet soğan yemeklik doğrayın.
- Soğan tırta ateşte 2 dakika çevirip 1 tatlı kaşık paprikayı ekleyin.
- Patatesleri katıpl dakika karıştırıp paprika yağda açılışını tamamlayın.
- 5 su bardağı suyu ekleyip orta ateşte 15 dakika kaynatın.
- Patateslerin üçte birini kaşıkla ezin, böylece çorba nişastayla koyulaşsın.
- Dereotunu ekleyip 3 dakika pişirin, yeşil aroması taze kalsın.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı su gelmeden önce eklemek çorbaya daha derin bir renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotlu patates çorbasını sıcak kaseye alıp dereotunu paprika rengine karıştırmadan servis edin.