

Domatesli Arapsaç Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 4/10

Urla usulü domatesli arapsaç çorbası rezene kokulu otu domates ve pirinçle buluşturarak ferah, hafif ekşi ve kaşık kaşıkçilen bir çorba yapar.

Malzemeler

- 120 gr Arapsaç
- 1.5 su bardağı Domates rendesi
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 5 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 120 gr arapsaçı 1 ince doğrayıp şerit sapları çıkarın.
- 1 yemek kaşığı zeytinyağında 1.5 su bardağı domates rendesini 4 dakika pişirin.
- Yarım su bardağı pirinci ekleyip domatesle 1 dakika çevirin.
- 5 su bardağı sıcak suyu katıp pirinç açılana kadar 12 dakika kaynatın.
- Arapsaçı ekleyip 5 dakika pişirin, ot aroması fazla kararmasın.

PÜF NOKTASI

Arapsaçı suyun bölümünde eklemek canlı kokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak şekilde sunun, yanında dilim ekmekle servis edin.