

Bolu Elma Sirkeli Lahana Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 22 dk

5 kişilik

Kolay

~96 kcal

Açılış 14/10

Bolu elma sirkeli lahana çorbası beyaz lahanayı elma sirkesi ve soğanla pişirerek serin yaylalara hafif ekşili ve sıcak bir kâse olarak sunar.

Malzemeler

- 400 gr Beyaz lahana
- 1 adet Kuru soğan
- 2 yemek kaşığı Elma sirkesi
- 1.3 lt Su
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. 400 gr beyaz lahanayı ince şerit, 1 soğan yemeklik doğrayın.
2. Soğanı 1 yemek kaşığı zeytinyağında 3 dakika yumuşatın.
3. Lahanayı ekleyip 4 dakika çevirin, hacmi düşsün.
4. 1.25 litre suyu katıp orta ateşte 18 dakika pişirin.
5. 2 yemek kaşığı elma sirkesini ekleyip 2 dakika kaynatın.
6. Sirke keskinliği uçmasını diye tencereyi 5 dakika kapalı dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Sirkeyi son 5 dakikada eklemek aromasını tam olarak kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbası sıcak servise verin, yanında ekmek dilimiyle servis edin.