

Hardall Ärtsoppa

Toplam 160 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 75 dk

6 kişilik

Orta

~260 kcal

Açılış 16/10

Sarı bezelye ve et suyuyla pişen Ärtsoppa, İskandinav kış masalarında ağrılamadan doyuran klasik bir çorbadır.

Malzemeler

- 300 gr Sarı bezelye
- 1.5 litre Et suyu
- 1 adet Soğan
- 1 adet Defne yaprağı
- 1 yemek kaşığı Hardal

Yapılış

1. 300 gr sarı bezelyeyi gecedan 1 saat ıslatın.
2. Bezelye, 1.5 litre et suyu, soğan ve defneyi tencereye alın.
3. Çorbayı kısık ateşte 70 dakika pişirin.
4. Bezelye yumuşadıncadefneyi çikarın ve çorbanın üçte birini ezin.
5. 1 yemek kaşığı hardal ekleyip 2 dakika ısıtın. Keskinliği kaybolmasını.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi önceden ıslatmak hem pişme süresini kısaltır hem kabukları yumuşatır ve ağrıları.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne tane hardal ekleyip servis edin.

Alerjenler

Hardal