

# Hardallı Sarı Bezelye Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

İsveç usulü hardallı sarı bezelye çorbası sarı bezelyeyi tane hardal ve soğanla buluşturarak tok, yumuşak ve serin havaya uygun bir çorba yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış sarı bezelye
- 1 yemek kaşığı Tane hardal
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

## Yapılış

- 1 soğan doğrayıp 2 su bardağı pişmiş sarı bezelyeyi süzün.
- Soğanı tava ateşte 4 dakika çevirin.
- Bezelye ve 5 su bardağı suyu ekleyip 12 dakika kaynatın.
- Çorbanın bir kısmını tencereye geri karıştırıp vanilya ekleyin.
- 1 yemek kaşığı tane hardal ekleyip 2 dakika ısıtın.

### PÜF NOKTASI

Hardalın son karıştırılması aromanın canlı kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne tane hardal ekleyip yanına ekmek verin.

## Alerjenler

Hardal