

Havuç Zencefil Çorbası

Toplam 35 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~130 kcal

Açılış 4/10

Havuç, taze zencefil ve portakal suyuyla hazırlanan kadifemsi çorba.

Malzemeler

- 6 adet Havuç
- 1 adet Soğan
- 20 gr Taze zencefil
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. 6 havucu ve 1 soğanı ince doğrayın. 20 gr zencefili rendeleyin.
2. Soğan ve havucu 2 yemek kaşığı zeytinyağında 5 dakika kavurun.
3. Zencefili ekleyip 1 dakika çevirin, kokusu yağa geçsin.
4. 4 su bardağı sebze suyunu katıp 20 dakika pişirin.
5. Havuçlu çorbayı blenderdan 1 dakika geçirin.
6. Yarım su bardağı portakal suyunu ocak kapalıyken ekleyin, taze asidi kaybolmasını.

PÜF NOKTASI

Zencefili ince rendeleyin; lifli parçalar çorbada kalmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kabak çekirdeği serpin.