

Hindistancevizli Havuç Çorbası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 5/10

Vietnam usulü hindistancevizli havuç çorbası havucu hindistancevizi sütü ve zencefile buluşturarak yumuşak, sıcak çorba yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 1.5 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 0.5 çay kaşığı Zencefil
- 3 su bardağı Su

Yapılış

- 4 havucu ince halka doğrayıp zencefili ölçün.
- Havuçları 3 su bardağı suda 14 dakika pişirin.
- Yarı çay kaşığı zencefili ekleyip 1 dakika kaynatın.
- Çorbayı blenderdan geçirin, pürüzlü kalırsanız süzgeçten bastırın.
- 1.5 su bardağı hindistancevizi sütünü ekleyip 4 dakika ısıtın.
- Süt kesilmesin diye fokurdanmadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Zencefili az kullanmak havucun tatlılığını bastırmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Hindistancevizli havuç çorbasını sıcak kaseye alıp zencefilli kokusu dağılımı için servis edin.

Alerjenler

Süt