

Kefirli Soğuk Okroshka

Toplam 71 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 5/10

Kefirli soğuk okroshka, doğranmış sebzeleri kefir ve taze otlarla buluşturarak serin, hafif ekşi ve yaz öğününe uygun bir çorba yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı kefir
- 2 adet patates
- 1 adet salatalık
- 0.3 demet dereotu
- 4 adet turp
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılış

1. 2 patatesi kabuklu halde 10 dakika haşlayın.
2. Patatesleri soğutup küçük küp doğrayın.
3. Salatalık turp ve dereotunu aynı boyda doğrayın.
4. Sebzeleri 3 su bardağı kefirle karıştırın.
5. Çorbayı 45 dakika soğutun, patates kefirini çeksin.
6. Soğuk servis edin ve tuzu son anda ayarlayın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri tamamen soğutmak okroshka içiminde temiz bir serinlik verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı soğuk servis edin, üstüne dereotu serpik sunun.

Alerjenler

Süt