

Kerevizli Bezelye Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü kerevizli bezelye çorbası bezelyeyi kereviz ve soğanla buluşturarak yumuşak içimli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bezelye
- 1 küçük adet Kereviz
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 5 su bardağı Su

Yapılış

- 1 küçük kerevizi küp, 1 soğan yemeklik doğrayın.
- Soğan ve kerevizi tereyağında 4 dakika çevirin.
- 2 su bardağı bezelye ve 5 su bardağı suyu ekleyin.
- Çorbayı 15 dakika pişirin.
- Blenderdan geçirip 3 dakika 1500 rpm'de pürüzsüz kılın.

PÜF NOKTASI

Kerevizi küçük küp doğramak bezelyeyle aynı sürede pürüzsüzleşmesini sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpisiyle servis edin.

Alerjenler

Kereviz

Süt