Kerevizli Havuçlu Yoğurt Çorbası

Toplam 28 dk · Hazırlık 10 dk · Pişirme 18 dk · 4 kişilik · Kolay · ~148 kcal · Açlık barı 5/10

Edirne usulü kerevizli havuçlu yoğurt çorbası, kereviz ve havucu yoğurtlu tabanla buluşturarak yumuşak, hafif ve dengeli bir çorba yapar.

Malzemeler

- 1 adet Kereviz
- 2 adet Havuç
- 1 su bardağı Yoğurt
- 5 su bardağı Su

Yapılışı

1. 1 kereviz ve 2 havucu küçük küp doğrayın.
2. Sebzeleri 5 su bardağı suda 12 dakika pişirin.
3. Sebzelerin bir kısmını ezin, çorba daha tok olsun.
4. 1 su bardağı yoğurdu sıcak sudan 2 kepçeyle ılıtın, kesilmesin.
5. Yoğurdu tencereye ekleyip 4 dakika kısık ateşte ısıtın.
6. Ocaktan alınca 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu kesmemek için çorba suyundan bir kepçe ile ılıtarak ekleyin.

SERVİS ÖNERİSİ

Kerevizli havuçlu yoğurt çorbasını sıcak kaseye alın, havuç parçaları üzeyde bırakın.

Alerjenler

Kereviz · Süt