

Kuzukulağlı Patates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü kuzukulağlı patates çorbası patatesi kuzukulağlı ve soğanla buluşturarak ekşimsi, yumuşak ve dengeli bir çorba kurar.

Malzemeler

- 2 adet Patates
- 1 demet Kuzukulağlı
- 1 adet Soğan
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. 2 patatesi küp doğrayın, 1 demet kuzukulağlıyı ince kıyın.
2. 1 soğanı orta ateşte 4 dakika çevirin.
3. Patates ve 5 su bardağı suyu ekleyip 15 dakika pişirin.
4. Kuzukulağlıyı ekleyip 8 dakika kaynatın.
5. Patatesin bir kısmını alıp, ekşi ot tadını dengelensin diye 5 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kuzukulağlıyı son dakikalarda eklemek renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servis edin, üstüne ekşi krema ve dereotu ekleyin.