

# Leek and Potato Soup

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

5 kişilik

Kolay

~172 kcal

Açılış 5/10

P1rasa ve patates çorbası Britanya ev mutfağında kremamsık ve sade tadıyla kış günlerinin en rahatlatıcı kaselerinden biridir.

## Malzemeler

- 3 adet P1rasa
- 3 adet Patates
- 25 gr Tereyağ
- 1 lt Sebze suyu
- 120 ml Krema
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. 3 p1rasayı ince, 3 patatesi küçük küp doğrayın.
2. P1rasayı 25 gr tereyağında 6 dakika renk almadan yumuşatın.
3. Patates ve 1 litre sebze suyunu ekleyin.
4. Çorbayı 18 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Blenderdan 1 dakika geçirin.
6. 120 ml kremayı ekleyip 2 dakika 1s1tkaynatmayın.
7. Karabiberle servis edin.

### PÜF NOKTASI

P1rasayı renk almadan çevirmek çorbanı beyaz ve nazik tadına kavuşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze çekilmiş karabiber serpererek sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt