

Polonya Mantarlı Dereotlu Arpa Çorbası

Toplam 36 dk Hazırlama 12 dk · Pişirme 24 dk 5 kişilik Kolay ~156 kcal Açılış 4/10

Polonya mantarlı dereotlu arpa çorbası arpaya mantar ve dereotu ekleyerek tok ve serin iklime uygun bir çorba çikarır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Arpa
- 250 gr Mantar
- 0.3 demet Dereotu
- 1.3 lt Su
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

1. 0.75 su bardağı arpayı 1 kaynatma 50 gr mantarı ince dilimleyin.
2. Mantarları tava ateşte 5 dakika soteleyin.
3. Arpa ve 1.25 litre sıcak suyu ekleyip 18 dakika kaynatın.
4. Tuzunu ayarlayıp 5 dakika daha pişirin, arpa nişastasını çorbaya bağlasın.
5. Çeyrek demet dereotunu son anda katıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Arpayı önceden yıkamak çorbanın daha berrak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi yumurta sarısı ve limonla terbiye etmek isterseniz çorbayı tavadan alıp yavaşça katın.

Alerjenler

Gluten