

# Meggyleves

Toplam 142 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Meggyleves, vişneyi baharatlı kremalı suda pişirip soğutarak tatlı-tuz dengesi yüksek bir Macar yaz çorbası sunar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Vişne
- 0.8 su bardağı Krema
- 0.5 su bardağı Şeker
- 3 su bardağı Su
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. 3 su bardağı vişneyi 3 su bardağı su, yarım su bardağı şeker ve tarçın tencereye alın.
2. Vişneleri orta ateşte 8 dakika pişirin, rengi koyulaşmaya başlayınca.
3. 0.75 su bardağı kremayı sıcak çorbadan 1 kepçeyle ılıtın.
4. Kremayı tencereye ekleyip kısık ateşte 2 dakika ısıtın.
5. Çorbayı sıcak olarak buzdolabında 2 saat soğutun.

### PÜF NOKTASI

Vişneyi çok kaynatmamak çorbanın rengini ve canlı meyve tadını korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk çorbayı kaselerde sunun, üstüne krema gezdirip vişne ekleyin.

## Alerjenler

Süt