

# New Orleans Misirli Karides Çorbası

Toplam 34 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Orta

~340 kcal

Açılış 6/10

Amerikan güney usulü misirli karides çorbası, tatlı ve kerevizli kremalı tabanlı ve doyurucu bir kaseye taşır.

## Malzemeler

- 350 gr Karides
- 2 su bardağı tane misir
- 2 dal Kereviz sapı
- 0.8 su bardağı Krema
- 1 yemek kaşığı Un

## Yapılış

1. Kereviz sapını küçük doğrayın, karidesleri ayıklayın ve kurulayın.
2. Kerevizi tencerede orta ateşte 5 dakika yumuşatın.
3. Unu ekleyip 1 dakika kokusu çıkanı kadar karıştırın.
4. Misir ve sıcak suyu katıp 2 dakika kaynatın.
5. Karides ve kremayı ekleyip 4 dakika pişirin, karides lastikleşmesin.

### PÜF NOKTASI

Karidesi son dakikada eklemek çorbada yumuşak kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis öncesi yumurta sarısı ve limonla terbiye etmek isterseniz çorbayı baktan alıp pavyaşa katın.

## Alerjenler

Deniz ürünleri

Süt

Gluten

Kereviz