

# Okroshka

Toplam 56 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~146 kcal

Açılış 5/10

Okroshka, kefiri haşlanmış sebze ve yumurtayla birleştirerek serin, hafif ekşi ve yaz sıcakları için uygun bir Rus çorbası yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Kefir
- 2 adet Patates
- 2 adet Salatalık
- 2 adet Yumurta
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

1. Patates ve yumurtayı tava ateşinde 12 dakika haşlayın.
2. Soğuyan patates ve yumurtayı soğutup küçük küp doğrayın.
3. Salatalıktan taze soğan aynı boyda doğrayın.
4. Doğranan malzemeleri kefirle karıştırıp sulu suyunu nazikçe çevirin.
5. Çorbayı 30 dakika buzdolabında dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Malzemeleri küçük ve eşit doğramak çorbanın kaşıkta dengeli gelmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı çok soğuk sunun, üstüne dereotu serpip hemen verin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta