

Ordu Pancar Çorbası

Toplam 110 dk

Hazırlık 25 dk · Pişirme 55 dk

6 kişilik

Orta

~230 kcal

Açlık bar 6/10

Ordu pancar çorbası kara lahana, mısır ve fasulyeyle Karadeniz'in koyu yeşil kasesidir.

Malzemeler

- 500 gr Kara lahana
- 1 su bardağı mısır
- 1 su bardağı Haşlanmış fasulye
- 1 adet Soğan
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Mısır kayan kara lahanayı ince doğrayın.
2. Mısır orta ateşte 30 dakika haşlayın.
3. Kara lahana ve önceden yumuşatılmış fasulyeyi tencereye ekleyin.
4. Çorbayı 25 dakika daha pişirin, lahana lifleri diri kalmasın.
5. Tuzunu ayarlayıp sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kara lahanayı ince doğrayınca lifler geç yumuşar.

SERVİS ÖNERİSİ

Mısır ve acı biber turşusuyla servis edin.