

# Pancar Arpa Çorbası

Toplam 40 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 28 dk

5 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 4/10

Polonya usulü pancar arpa çorbası, rendelenmiş pancar, arpa ve ekşi krema ile birleştirilerek koyu renkli, doyurucu bir kase sunar.

## Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 0.8 su bardağı Arpa
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ekşi krema
- 6 su bardağı Su
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Pancarları rendeleyin, arpa ve dereotunu kaynatın.
2. Soğan ve pancarları tava ateşte 5 dakika çevirin.
3. Arpa ve suyu ekleyip 22 dakika pişirin.
4. Ekşi kremayı çorba suyuyla 1111 doğrudan eklenirse kesilmesin.
5. Kremayı ve dereotunu katlayarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pancarları rendelemek pişme süresini kısaltır ve çorbaya doğal renk verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve ekşi krema ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt