

Pancar Çorbası

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Kolay

~150 kcal

Açılış 5/10

Pancar, patates ve yoğurtla hazırlanan canlı renkli çorba.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1 adet Patates
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Sebze suyu
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Soğan, pancar ve patatesi küçük küp doğrayın.
- Sebzeleri zeytinyağında orta ateşte 5 dakika kavurun.
- Sebze suyunu ekleyip 30 dakika pancar yumuşayana kadar pişirin.
- Çorbayı blenderdan geçirip pürüzsüz kıvam için 1 dakika çekin.
- Yoğurdu sıcak çorba suyuyla 110°C'ye ekleyin, dereotuyla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancar küçük küpler halinde doğrayıncada daha kısa sürede yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Süt