

Pancarlı Elma Çorba

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Pancarlı elma çorba, pancarlı elma ve dereotuyla buluşturarak tatlı-tuz dengeli ve Polonya esintili bir çorba kurar.

Malzemeler

- 3 adet Pancar
- 1 adet Elma
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su

Yapılış

1. Pancar küçük küp, elmayı ince dilim doğrayın.
2. Pancar 10 dakika ateşte 15 dakika haşlayın.
3. Elmayı ekleyip 4 dakika daha pişirin.
4. Çorbayı blenderdan geçirin, elma tadı fazla kaybolmasın.
5. Sıcak veya ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Elmayı son bölümde eklemek çorbada taze bir asidite bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servise, üzerine dereotu serpip yanına eklemek sunun.