

Pancarlı Patates Çorbası

Toplam 30 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~152 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü pancarlı patates çorbası pancarlı patates ve dereotuyla buluşturarak yumuşak, tok bir çorba yapar.

Malzemeler

- 2 adet Pancar
- 2 adet Patates
- 0.3 demet Dereotu
- 5 su bardağı Su
- 1 adet Soğan

Yapılış

1. Pancar ve patatesi eş boy küp doğrayın.
2. Soğan tırta ateşte 4 dakika çevirin, pancarlı patates taban çığ kalmasını.
3. Pancar ve patatesi tencereye ekleyip 2 dakika karıştırın.
4. Suyu katıp 8 dakika pişirin, patates çorbayı bağlasın.
5. Dereotu veya ekşi kremayla servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi küçük doğramak pancarla aynı sürede yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak kaseye alıp dereotunu tam sofraya giderken üstüne serpin.