

Pea and Mint Soup

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 6/10

Pea and mint soup, bezelyeyi nane ve patatesle pişirerek parlak yeşil, hafif tatlı ve yazlık bir İngiliz çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Bezelye
- 1 adet Patates
- 0.3 demet Taze nane
- 1 adet Soğan
- 4 su bardağı Su

Yapılışı

1. Bezelyeyi ve taze naneyi hazırlayın soğanı ince doğrayın.
2. Soğanı tarta ateşte 4 dakika çevirin, taban çığ kalmasın.
3. Bezelye ve sebze suyunu ekleyip 8 dakika pişirin.
4. Naneyi ekleyip 1 dakika ısıtma rengi kararmasın.
5. Çorbayı blenderdan geçirip sıcak veya soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Naneyi son anda eklemek çorbada temiz ve serin bir koku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak sunun, üstüne krema gezdirip nane serpin.