

# Polonya Dereotlu Salatalık Çorbası

Toplam 26 dk

Hazırlık · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~185 kcal

Açılış 5/10

Polonya usulü dereotlu salatalık çorbası rendelenmiş turşu salatalık patates ve yoğurdu ekşi, sıcak bir kase içinde buluşturur.

## Malzemeler

- 4 adet Salatalık turşusu
- 3 adet Patates
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 su bardağı Turşu suyu
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

- Patatesleri küçük küp doğrayıp salatalık turşusunu rendeleyin.
- Patatesleri sebze suyunda 15 dakika pişirin.
- Rendelenmiş turşuyu tereyağında 3 dakika çevirin.
- Turşu ve turşu suyunu çorbaya ekleyip 5 dakika kaynatın.
- Yoğurdu sıcak çorba suyuyla 11 tepcereye karşı 1 kesilmesin.
- Dereotuyla sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Turşu suyunu azar azar eklemek ekşiliği kontrol etmeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu ve karabiberle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt