

Rosehip Soup

Toplam 53 dk

Hazırlık · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Rosehip soup, kuşburnunu hafif koyu kıvamda pişirerek tatlı ekşi ve serin bir İskandinav meyve çorbası yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Kuşburnu püresi
- 2 su bardağı Su
- 0.3 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Nişasta

Yapılış

1. Kuşburnu püresi ve suyu tencereye alın.
2. Karşılıklı ateşte 8 dakika kaynatın.
3. Şeker ve nişastayı az suyla açıp tencereye ekleyin.
4. Çorbayı 3 dakika koyulaşana kadar pişirin, nişasta tadılmaması için.
5. Oda sıcaklığına getirip 30 dakika soğutun.
6. Soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Çorbayı ince süzmek klasik pürüzsüz dokuyu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çorbayı soğuk servis verin, üstüne badem ya da küçük bisküvi ekleyin.