

Sarı Bezelye Çorbası

Toplam 170 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 85 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 6/10

Sarı bezelye çorbası bezelyeyi soğan ve havuçla buluşturarak koyu, sakın ve soğuk günler için doyurucu bir İsviçre klasiği kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Sarı bezelye
- 1 adet Soğan
- 1 adet Havuç
- 5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Sarı bezelyeyi yıkayın. Soğan ve havucu küçük doğrayın.
2. Soğan ve havucu tencerede yumuşayana kadar çevirin.
3. Bezelye ve suyu ekleyip tencereyi kısık ateşe alın.
4. Bezelye taneleri kremamsı hale gelene kadar pişirin.
5. Çorbayı kısıp tuzunu ayarlayın.
6. Hardal ve çörek otü eklemekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bezelyeyi önceden 1 saat ıslatmak çorbanın daha hızlı hazırlanmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Çorbayı sıcak servisin, yanında hardal ve çörek otü sunun.

Alerjenler

Hardal