

# Scotch Broth

Toplam 115 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 60 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Scotch broth, arpa, kuzu eti ve kök sebzeleri aynı tencerede pişirerek koyu ve 1 saatlik Britanya çorbasıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Kuzu kuşbaşı
- 0.5 su bardağı Arpa
- 2 adet Havuç
- 1 adet Patates
- 5 su bardağı Su

## Yapılışı

1. Arpayı küçük kök sebzeleri küçük doğrayın.
2. Et ve suyu tencereye alıp 20 dakika kaynatın.
3. Arpa ve sebzeleri ekleyin.
4. Çorbayı kısık ateşte 40 dakika pişirin.
5. Etleri didikleyip tencereye geri alıp çorbaya dağıtın.
6. Servis edin.

### PÜF NOKTASI

Arpayı önceden yıkamak çorbanın berraklığını artırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis kasesine boşaltıp üzerine kızdırılmış tereyağ ve nane gezdirin, yanına ekmek koyun.

## Alerjenler

Gluten