

# Macar Tejfölös Biber Çorbası

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 5/10

Macar tejfölös biber çorbası tatlı kırmızı biberi ekşi krema ile pişirerek Orta Avrupa masalarına ekşi, sıcak ve baharlı bir başlangıç olur.

## Malzemeler

- 4 adet Kırmızı biber
- 1 adet Kuru soğan
- 0.8 su bardağı Ekşi krema
- 1 çay kaşığı Paprika
- 1 lt Su
- 1 adet Patates

## Yapılışı

- 1 soğan ve 2 biberi ince doğrayıp yemek kaşığı yağda 6 dakika soteleyin.
- 1 tatlı kaşığı tatl paprikayı ekleyip 30 saniye karıştırarak baharat yanmasını.
- 4 su bardağı sıcak suyu ve doğranmış patatesi katıp 15 dakika pişirin.
- Ekşi kremayı bir kepçe sıcak çorbayla 11 tencereye yavaşça karıştırın.
- Çorbayı kısık ateşte 3 dakika 15 dk kaynatmadan servis edin.
- Üstüne taze maydanoz serpin, ekşi krema aromasını sıcakta kalsın.

### PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı son anda eklemek kesilmeden ipeksi bir sonuç verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tejfölös biber çorbasını sıcak kaseye alıp ekşi kremayı paprika rengine karıştırmadan servis edebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt