HAVUÇ KİŞNİŞ ÇORBASI

https://mediashop.tv

25 g tereyağı
1 büyük soğan (doğranmış)
1 ? 2 diş sarımsak
800 g havuç parçası (yumuşayana kadar pişirilmiş)
500 ml tavuk suyu (sıcak)
15 g çekilmiş kişniş
Tuz
Karabiber

Tereyağını bir tavada eritin. Soğanları ve sarımsakları ekleyin ve bunları yumuşayana kadar kavurun.
Havuçları karıştırma kabına koyun. Üzerine tereyağı, soğan, sarımsak karışımını ekleyerek bunları 10 saniye boyunca 2. kademede püre haline getirin.
Tavuk suyunu ekleyin.
İri taneli bir çorba için bu karışımı 2. kademede 10 saniye boyunca, daha pürüzsüz bir çorba için daha uzun bir süre karıştırın. Kişnişi ekleyin ve isteğe göre tuz ve karabiber ile tatlandırın.
Hemen servis edin.



© lezzetler.com tarif no:126967 • adı:Havuç Kişniş Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:50