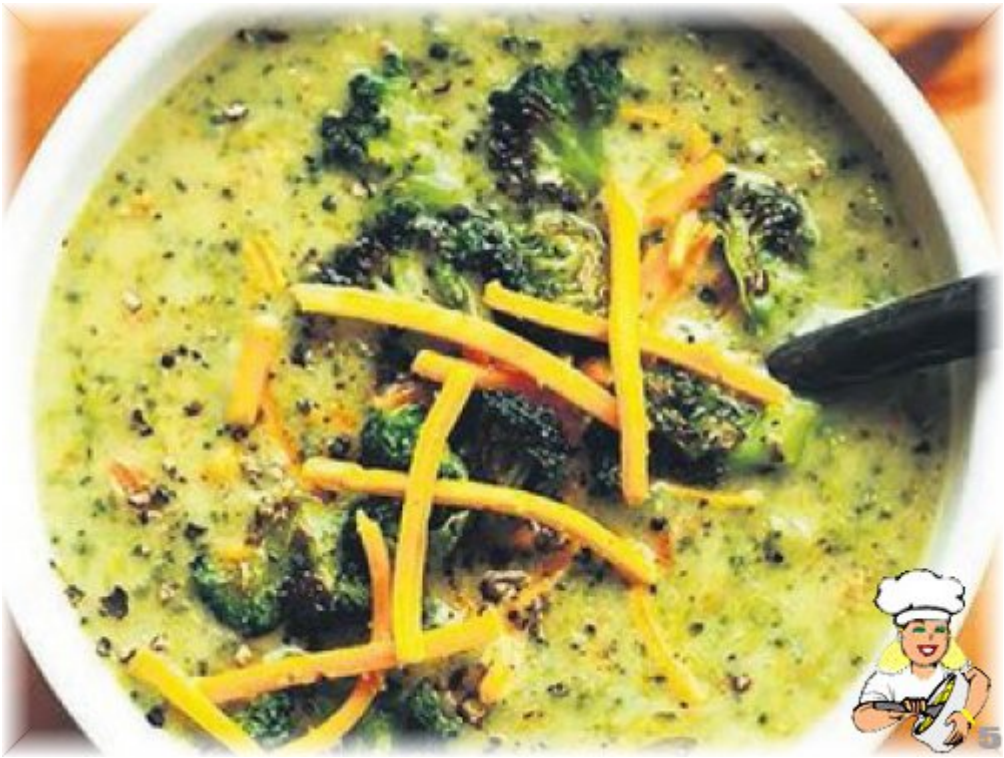
KIŞ ÇORBASI

200 gr ıspanak
2 havuç
1 patates
1 kereviz
200 gr brokoli
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı ince bulgur
1 su bardağı süt kreması
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı nane
15 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz

Ispanak, havuç, patates, kereviz, brokoli ve maydanozu temizleyip ince doğrayın. Sebzeleri 8 bardak kaynar suda haşlayın. Sebzeleri süzüp suyunu ayırın. Sebzeleri blenderden geçirip püre haline getirin.
Sebze suyunu bir tencereye alın. Bulguru ilave edip 10 dakika pişirin. Sebze püresini ekleyin. 10-15 dakika kısık ateşte pişirin. Kremayı ilave edin ve tencereyi ocaktan alın.
Küçük bir tavada tereyağını kızdırın. Nane, kırmızı tozbiber ve tuz ekleyip karışımı çorbanın üzerine gezdirerek dökün. Servis kâselerine paylaştırıp sıcak olarak servis yapın.

ML® Kış Çorbası için tıklayın
ML® Güz Çorbası için tıklayın



Fotoğraf "sabahtan" tarafından gönderildi. 03.11.2020

© lezzetler.com tarif no:869 • adı:Kış Çorbası • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:37