SEMİZOTU VE PORTAKAL ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

45 ml zeytinyağı
300 g soğan (ince kıyılmış)
1 bağ semizotu (sadece yaprakları)
3 adet portakal (suyu ve kabuğunun rendesi)
1.5 lt sebze suyu
300 ml çiğ krema
4 çay kaşığı mısır nişastası

Zeytinyağını bir çorba tenceresinde kızdırın. Soğanı ilave edip şeffaflaşıncaya kadar pişirin. Semizotu yapraklarını katıp kısık ateşte 5 dakika karıştırarak pişirmeyi sürdürün.
Portakal kabuklarını, portakal suyunu ve sebze suyunu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın. 10 dakika pişirerek ateşten alın.
Çorbayı bir blendırdan geçirerek püre haline getirin. Tuzunu ekleyin. Kremayı mısır nişastası ile çırparak çorbaya katın. Koyulaşması için bir taşım kaynatın. Soğumaya bırakın.
Buzdolabında en az 2 saat bekletin.
Çorbayı iyice karıştırarak yanında yoğurt ve çeyrek portakal ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:96025 • adı:Semizotu ve Portakal Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:38