ISPANAKLI BEZELYE ÇORBASI

Malzeme
- 4 yemek kaşığı Sıvı Sana
- 300 gram ıspanak
- 3 su bardağı haşlanmış bezelye
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- Yarım su bardağı süt
- 6 su bardağı et suyu
- Yarım demet dereotu
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı
Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.
Havucun kabuklarını kazıyıp, küp küp kesiniz.
Ispanakları ayıklayıp, yıkadıktan sonra ince ince kıyınız.(Eğer dondurulmuş ıspanak kullanırsanız, ıspanağın suyunu iyice sıkınız.)
Dereotunu ince ince kıyınız.
Yayvan bir tencerede sıvı Sana?yı kızdırıp, kızan yağın içine doğranmış kuru soğanları ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.
Soğanlar renk alınca içine doğranmış havuç ve ıspanakları ekleyip, kavurmaya devam ediniz.
Daha sonra içine et suyunun yarısını, sütü, tuz ve karabiberi koyup, kaynamaya bırakınız.
Çorba kaynarken, kalan et suyunu ve haşlanmış bezelyeleri mikserle püre haline getiriniz.
Püre haline gelen bezelyeleri kaynayan çorbaya ilave ediniz.
Pişen çorbayı servis tabağına aldıktan sonra üzerine kıyılmış dereotunu serpip, sıcak olarak servis ediniz.

ML® Bezelye Çorbası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28405 • adı:Ispanaklı Bezelye Çorbası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 09:26