PIRASA KEREVİZ ÇORBASI

1 litre (4 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1 pırasa (uç yeşil yaprakları kesilip atıldıktan sonra, temizlenerek, yıkanmış ve doğranmış)
1 kereviz sapı (8-10 yaprağı bütün olarak süsleme için ayrıldıktan sonra, doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 patates (kabukları soyulup, küp biçiminde doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak (kabukları soyulmuş)
7-8 damla acıbiber sosu
1/2 tatlı kaşığı beyazbiber
1/2 su bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
100 g gravyer peyniri rendesi

Tavuk suyunun 1 su bardağını bir tencereye koyup, orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca pırasalar, kereviz sapları ve limon suyunu ekleyip, pırasalar saydamlaşıncaya kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Patatesleri ekleyip, sık sık karıştırarak 7 dakika daha pişirdikten sonra, kalan tavuk suyunu ve tuzu ekleyerek, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sarmısağı ekleyin ve tencerenin kapağını yarım kapatarak, çorbayı yaklaşık 30 dakika pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, çorbayı blendır kabına aktararak, iyice karıştırın. Yeniden tencereye boşaltıp, acıbiber sosunu ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve çorbayı bir taşım kaynatın. Kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, beyazbiberi serperek, karıştırın. Sütü ve gravyer peyniri rendesinin yarısıpı ekleyip, yeniden karıştırdıktan sonra, çorbayı büyük bir çorba kâsesine boşaltın. Kalan gravyer peyniri rendesini üstüne serpip, ayırdığınız kereviz yapraklarıyla süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30204 • adı:Pırasa Kereviz Çorbası • gönderen:mor menekşe • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:53