PORTAKALLI SEBZE ÇORBASI

Beyza Yücel

ÇORBA İÇİN:
1/2 kg havuç (4-5 adet)
1 adet küçük boy kereviz
1 adet orta boy patates
1-2 dal kereviz sapı
1 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı sıvı yağ tercihen zeytinyağı
1 çay kaşığı kişniş tozu
1/2 çay kaşığı köri
1/2 çay kaşığı zencefil tozu
1/2 çay kaşığı kimyon
500 ml tavuk suyu (2+ 1/2 su bardağı)
300 ml portakal suyu (1 +1
2 su bardağı)
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Sıcak su
ÜZERİ İÇİN:
İnce kıyılmış dereotu
krema yada süzme yoğurt
1/2 portakal kabuğu rendesi
1 tatlı kaşığı tereyağı

Havuç, patates ve kerevizin kabuklarını soyup iri parçalar halinde doğrayın.
Tencereye aldığınız sebzeleri 1 çorba kaşığı zeytinyağı ile yaklaşık 5 dakika karıştırarak pişirin.
2+ 1/2 su bardağı tavuk suyu yerine dilerseniz aynı miktar sıcak su içerisinde Maggi tavuk bulyon eriterek tavuk suyu elde edebilirsiniz.
Tavuk suyunu, portakal suyunu, defne yaprağını, kereviz sapını ve baharatları tencereye ilave edin.
Dilediğiniz miktarda tuzunu ekledikten sonra yaklaşık 30 dakika sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Sebzeleri yumuşamış çorbayı blender ile pürüzsüz, ipeksi bir kıvama gelinceye kadar çekin.
Kıvamını dengelemek için azar azar kaynar su yada tavuk suyu ilave ederek 5 dakika daha kaynatın.
İnce kıyılmış dereotu ,taze çekilmiş karabiber ve krema yada süzme yoğurt ile servis edebilirsiniz.
Dilerseniz 1 tatlı kaşığı tereyağını 1/2 portakal kabuğu rendesi ile aromalandırıp, (tereyağı köpürünceye kadar birlikte pişirip) çorba üzerine gezdirerek servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:84603 • adı:Portakallı Sebze Çorbası • gönderen:miraç eroğlu • indirme tarihi:04.05.2024 - 13:57