ROKFOR PEYNİRLİ KEREVİZ SAPI ÇORBASI

https://www.elele.com.tr

1 kerevizin sapları
1 soğan
1 patates
1 yemek kaşığı tereyağı
3 su bardağı tavuk suyu
200 g rokfor peyniri
Tuz
Karabiber
75 ml krema
Üzeri için
Krema
Rokfor peyniri
Kekik

İnce doğradığınız kereviz sapları, yemeklik doğradığınız soğan ve küp doğradığınız patatesi tereyağında yaklaşık 10 dakika soteleyin. Sıcak tavuk suyunu ilave edip kaynatın. Tavuk suyu kaynamaya başlayınca altını kısın. Kapağı kapalı olarak sebzeler yumuşayıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. çorbayı ocaktan alın ve rendelediğiniz rokfor peynirini ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çorbanızı blenderdan geçirin. Kremadan bir yemek kaşığı kadar ayırın. Kalanını çorbaya ilave edip bir taşım daha kaynatın. Üzerini çırpılmış krema, rokfor peyniri ve kekik ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:127248 • adı:Rokfor Peynirli Kereviz Sapı Çorbası • gönderen:baro • indirme tarihi:11.05.2024 - 04:53