SEBZELİ KIŞ ÇORBASI

http://www.hurriyet.com.tr

1 adet pancar
Yarım su bardağı doğranmış ıspanak
Yarım dilim balkabağı
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı zerdeçal
Yarım çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı su

Pancar ve balkabağının kabuklarını soyup iri iri doğrayın.
Suyu bir tencereye koyup kaynatın.
Ardından pişmesi uzun zaman alacak olan pancar ve balkabağını ekleyin.
Pancar ve balkabağı yumuşayınca iyi yıkanmış ıspanak, doğranmış soğan ve sarımsakları ekleyin ve pişirmeye devam edin.
Zerdeçal, karabiber ve tuzu ekleyip karıştırın.
Tüm sebzeler piştikten sonra blender'dan geçirin.
Kısık ateşte pişirirken zeytinyağı ve sütü de ilave edip, karıştırın.
2-3 dakika pişirdikten sonra çorbanız hazır.



© lezzetler.com tarif no:155668 • adı:Sebzeli Kış Çorbası • gönderen:pastörize • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:26