SOUPE â L'ORANGE (FRANSA)

https://www.lezzetsirri.com

Portakal Çorbası

2 portakal
3 domates
1 büyük baş soğan
3 patates
1 litre su
2 tavuksu tablet
1 tutam kekik
1 tatlı kaşığı karabiber
1 portakal
1 küçük kase kruton

Orta boy bir tencereye suyu koyun. Kaynayınca içine elinizle ufalayarak tavuksu tabletlerini atın. 1-2 dakika kadar kaynatıp ateşten alın.
Domatesleri dörde bölün ve başka bir tencereye koyun. Patatesleri soyup yıkayın, dörde bölerek tencereye atın. Soğanı iri iri doğrayın, domates ve patateslerin üzerine ekleyin. Bir portakalın kabuğunu rendeleyin, portakalların suyunu sıkın ve hepsini tencereye, domates ve patateslerle koyun.
Üzerine hazırladığınız tavuk suyunu ilave edip, kekiği, karabiberi ve tuzu ekleyerek hafif ateşte 30 dakika kaynamaya bırakın. Sebzelerin iyi pişmesi gerekir. Sebzeleriniz pişince çorbayı mikserden geçirin ve tekrar tencereye koyarak ısıtın. Tuzunu karabiberini kontrol edin.
Eğer çorba çok koyu ise bir miktar daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz, üstü için; bir portakalı kabuğuyla ince dilimler halinde doğrayın, her dilimi dörde bölün, çekirdeklerini çıkarın ve krutonlarla birlikte çorbaya ilave edin. Sıcak sıcak servis yapın.
Krutonu evde hazırlamak isterseniz 2-3 dilim tost ekmeğini küçük küpler şeklinde kesin. Dilerseniz bir fırın tepsisine koyarak fırında kızartın, dilerseniz tavada 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp içine atın ve altın rengi alıncaya kadar kızartın. Fazla yağını almak için bir kağıt peçeteye çıkarın. Hazırladığınız krutonlan sıcak çorbaya atarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39315 • adı:Soupe â l'orange (Fransa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.06.2024 - 12:26