ZENCEFİLLİ ARMUT ÇORBASI (SLOVAKYA)

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
2 çorba kaşığı taze zencefil (ince kıyılmış)
1 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince kıyılmış)
500 g armut (4'e bölünüp, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, ince dilimlenmiş)
50 cl. (2 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
25 cl. (1 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
4 maydanoz dalı

Ayçiçek yağını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca arpacık soğanları ve zencefilleri koyup, sık sık karıştırarak 2 - 3 dakika pişirin.
Armut dilimlerinin birkaçını süsleme için ayırıp, geri kalan dilimler, tavuk suyu ve tuzu tencereye ekleyerek, tencerenin kapağını yarı yarıya kapatın ve armut dilimleri yumuşayıncaya kadar (15-20 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp karışımı blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra yeniden tencereye boşaltıp, tencereyi kısık ateşe oturtarak, sütü ekleyin ve çorbayı ısıtın (kaynamamalıdır). Tencereyi ateşten alıp, çorbayı bir çorba kâsesine boşaltarak, ayırdığınız armut dilimleri ve maydanoz dallarıyla süsledikten sonra, servis yapın.

Not: Orta Avrupa'da çok beğenilen meyva çorbaları, menünüze hoş bir değişiklik katacaktır. İstenirse, benzer meyvalarla da hazırlanabilir.

© lezzetler.com tarif no:30295 • adı:Zencefilli Armut Çorbası (Slovakya) • gönderen:allı turna • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:50