DEREOTU ÇORBASI



1 büyük demet dereotu
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
1 tatlı kaşığı tuz
1 kahve fincanı sıvıyağ
5 su bardağı su

Soğan ve sarımsak iri olarak kıyılır. Havuç soyulur ve kabaca dilimlenir. Dereotu kalın doğranır.
Tencereye sıvıyağ bırakılır, orta ateşe yerleştirilir.
Yağ ısınınca soğan ve sarımsak atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
Havuç ilave edilir. Kapak kapatılır, 5-6 dakika pişirilir. Dereotu ve tuz eklenir.
Su konur. Yarım kapak kapatılır, kaynatılır. Ateş kısılır, 5 dakika daha pişirilir.
Daha sonra ateşten alınır. Blender yardımıyla hiç pürüz kalmayana kadar çekilir.
Çorba tekrar ateşe konur ve bir taşım kaynatılır.Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Dereotu diyet için ideal bir bitkidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 2092 | Adı: Dereotu Çorbası | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:19