

# Fırınlanmış Kök Sebze Çorbası

**Süre:** 1 Saat 5 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Havuç, kereviz ve patatesi fırında kenarları renk alana kadar pişirip sebze suyuyla çorbaya dönüştürün. Fırınlama sebzelerin suyunu azaltır ve çorbaya daha yoğun, hafif tatlı bir taban kazandırır.

## Malzemeler:

- 2 orta boy havuç
- 1 küçük kereviz kökü
- 1 küçük kuru soğan
- 1 küçük patates
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 su bardağı sebze suyu
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz ve karabiber

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Kereviz

## Ön Hazırlık:

Kerevizi soyduktan sonra havuç ve patatesle aynı büyüklükte parçalayın. Eşit kesim, tepside bazı sebzelerin yanıp bazılarının sert kalmasını önler.

## Servis Önerisi:

Üzerine kavrulmuş kabak çekirdeği serpebilir, yanında ekşi mayalı ekmekle sunabilirsiniz.

---

## Yapılışı:

### 1. Sebzeleri tepsiye hazırlayın:

- Fırını 210°C'ye ısıtın. Havuç, kereviz, patates ve soğanı yaklaşık 2 cm küp kesin; sarımsak dişlerini kabuklu bırakın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Sebzeleri zeytinyağı, tuz ve karabiberle harmanlayıp tek kat yayın. Tepsiyi kalabalıklaştırırsanız sebzeler kızarmak yerine buharlaşır.

**2. Fırında renk verin:**

- Sebzeleri 25-30 dakika fırınlayın. Yarısında tepsiyi çevirin; kenarları kızaran parçaları kontrol ederek gerektiğinde daha küçük parçaları erkenden alın.
- Sarımsağı kabuğundan çıkarın. Tepsiye yapışan kahverengi lezzetli parçaları birkaç kaşık sıcak sebze suyuyla çözdürüp tencereye aktarın.

**3. Çorbayı tamamlayın:**

- Sebzeleri tencerede kalan sıcak sebze suyuyla 5 dakika kaynatın, kimyonu ekleyin ve blenderdan pürüzsüz geçirin.
- Kıvamı yoğun gelirse suyu azar azar ilave edin. Tuzunu ancak blenderdan geçirdikten sonra son kez kontrol edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Çorba kaşığın üzerinde pürüzsüz durmalı; kereviz ipliksi kalmamalı ve sarımsak yakılmış acı tat vermemelidir.

## Saklama:

Soğuyan çorbayı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Isıtırken dibi tutmasın diye karıştırın ve gerekirse sıcak su ekleyin.

>> **İpucu:** Fırın tepsisindeki kızarmış parçaları çöpe dökmeyin; sıcak suyla çözüp çorbaya eklemek lezzeti taşır.

Kiraz'ın Mutfağı