

Kremalı Brüksel Lahanası Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Brüksel lahanasının hafif keskin tadını soğan ve patatesle yumuşatıp sütle bağlayın. Lahanaları baştan sona kaynatmak yerine önce kısa süre kavurmanız çorbaya daha dengeli bir aroma verir.

Malzemeler:

- 500 g Brüksel lahanası
- 1 küçük patates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sebze suyu
- 1 su bardağı süt
- Tuz, karabiber ve bir tutam muskat

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Lahanaların dış yapraklarını ayıklayıp diplerini çapraz çizin. Büyük olanları ikiye bölün, küçükleri bütün bırakın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak servis edin. Üzerine birkaç damla zeytinyağı ve karabiber ekleyebilir, yanında kızarmış ekmek sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Sebzeleri kavurun:

- Tencerede tereyağı ve zeytinyağını ısıtın. İnce doğranmış soğanı saydamlaşana kadar çevirin, ardından Brüksel lahanalarını ekleyip kesik yüzlerine hafif renk verin.

Kiraz'ın Mutfağı

- Küp doğranmış patatesi, sebze suyunu ve az miktarda tuzu ekleyin. Lahanalar dağılmadan yumuşayana kadar kapağı yarı kapalı pişirin.

2. Pürüzsüzleştirin:

- Tencereyi ocaktan alıp karışımı el blenderıyla pürüzsüz hale getirin. Blenderı çalıştırmadan önce buharın çıkması için kapağı aralık bırakın.
- Sütü ve muskatı ekleyin. Çorba koyu gelirse sıcak suyu azar azar ilave edin; süt eklendikten sonra harlı biçimde kaynatmayın.

3. Kıvamı tamamlayın:

- Çorbayı kısık ateşte 3-4 dakika ısıtıp tadına bakın. Gerekirse tuz ve karabiberi son aşamada ayarlayın.
- Servis öncesinde kıvamı kaşığın arkasını ince bir tabaka halinde kaplayacak yoğunlukta tutun; beklerken koyulaşırsa sıcak suyla açın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patates tamamen yumuşamalı, lahana çiğ ve acı bir doku bırakmamalı; çorba pürüzsüz olup süt kesilmemelidir.

Saklama:

Sütlü çorbayı kapalı kapta buzdolabında iki güne kadar saklayın. Isıtırken kısık ateş kullanın ve kaynama noktasına getirmeyin.

>> **İpucu:** Lahanaları kavururken tencereyi doldurmayın; gerekiyorsa iki partide çalışın ki sebzeler suyunu salmak yerine hafifçe renk alsın.

Kiraz'ın Mutfağı