ÇİLEKLİ BEZELYE ÇORBASI

500 gram taze bezelye
1 adet kuru soğan
1 diş sarmısak
2 litre etsuyu
50 gr sana margarin
1 kahve fincanı un
1 su bardağı soğuk su
2 çorba kaşığı çiğ krema
100 gr çilek
Tuz
Beyaz biber

Soğanı sarımsağı doğrayın, bir tencerede çok az margarinle pembeleşinceye kadar kısık ateşte soteliyin. Bezelyeleri ilave edin, 2 3 dakika daha soteleyin. Et suyunu, tuzunu, biberini ilave edip 30 dakika pişirin. Bir el blenderi yardımıyla iyice pürüzüz olana kadar çalıştırın, kenara alın. Başka bir tencereye margarini, unu koyup çırpma teliyle az kavurup soğuk suyunu ilave edip çırpın ve bezelye karışımını ilave ediniz 5 dakika daha kısık ateşte pişiriniz. Çilekleri mutfak robotuna koyup kremayla iyice püre haline getirip servis ederken üzerlerine döküp servis edin.



© lezzetler.com tarif no:104436 • adı:Çilekli Bezelye Çorbası • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:53