



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## ENGİNARLI KREMALİ SEBZE ÇORBASI

- 1 paket Knorr Kremalı Sebze Çorbası
- 3 adet konserve enginar
- 1 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 tablet Knorr Bulyon
- 1 adet yeşil soğanın 2-3 dalı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber

Konserve enginarları ve sarımsakları mutfak robotuna koyup çekin. Zeytinyağını da ekleyip püre haline getirin. Diğer taraftan, hazır çorba ve et ya da tavuk suyunu orta boy bir tencereye aktarın. Püre haline getirdiğiniz enginarı ekleyip orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. 1 adet yeşil soğanın 2-3 dalını incecik doğrayıp kaynayan çorbaya ilave edin. Arada sırada karıştırarak 10 dakika daha pişirin. Tuz ve" karabiberi serpiştirip ocaktan alın ve sıcak sıcak servise sunun. Bu çorbaya rendelenmiş parmesan ya da mihaliç peyniri de çok yakışır.