SÜTLÜ ENGİNAR ÇORBASI

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
5 adet enginar
1 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
1 adet limonun suyu
1 su bardağı süt
4 su bardağı et suyu veya su
Tuz
Üzeri için:
Kıyılmış dereotu

Yaprakları temizlenmiş, çanak kısımları kalmış enginarları limonlu suda haşlıyoruz.
Soğanı yemeklik doğrayıp Bizim Yağ da kavuruyoruz. Küp küp kestiğimiz havucu ekleyin kavurmaya devam ediyoruz. Patatesi de ekleyip birkaç dakika kavuruyoruz. Haşlanmış enginarları da küp şeklinde keserek, havuç ve patatesle birlikte 1- 2 dakika daha kavuruyoruz. Et suyu ve sütü ekliyoruz.
Kaynayınca çorbayı blenderdan geçiriyoruz.
Çorbamızın kıvamını kontrol ediyoruz ve istediğimiz çorba kıvamına gelene kadar et suyu veya su ekliyoruz.
Kıyılmış dereotu ile servis yapıyoruz.

Not: Sütü ekledikten sonra çorbanızı çok kaynatmayın aksi takdirde çorba kesilebilir.

© lezzetler.com tarif no:126295 • adı:Sütlü Enginar Çorbası • gönderen:ay • indirme tarihi:08.05.2024 - 18:32