



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR ÇORBASI

MALZEMELER

- 2 Adet taze enginar veya konserve
- 2 Su bardağı su
- 1 Adet limon suyu
- 2 orba kasığı un
- 2 orba kasığı tereyağı
- 3 Su bardağı sıcak et suyu
- Yarım demet dereotu
- 1 orba kasığı süt kreması
- 4-5 Dal maydanoz
- 1 ay kasığı kırmızı tozbiber

YAPILIŞI

Taze enginarları temizleyip limon suyu ilave edilmiş 2 su bardağı suda haslayıp delikli kepçe ile ayrı bir tabaga alın.

1.5 orba kasığı tereyağını kızdırıp, unu pembelesinceye kadar karıştırarak kavurun.

Sıcak et suyunu ve enginari hasladığınız suyu ilave edip kaynatın.

Enginarları ve kiyilmiş dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.

Enginarlar yumuşayınca süt kreması, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Kalan tereyağını kızdırıp, kırmızı tozbiberi kavurun.

Çorbanın üzerine gezdirerek döküp kiyilmiş maydanozla süsleyerek servis yapın.