



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 adet enginar
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
2 çorba kaşığı un
6 su bardağı ılık su
1/2'şar çay bardağı sirke ve krema
Tuz
Üzerine:
1 adet enginar
1'er çorba kaşığı un ve galeta unu
Tuz
Karabiber
Pul biber

İnce kıyılmış bir enginar ve soğanı tereyağında soteleyin. Unu ekleyip 1-2 dakika kavurun. Su, sirke, krema ve tuz katıp 10 dakika pişirin. İliyinca blenderden geçirin ve tekrar tencereye alıp kaynatın. Un, tuz, karabiber ve pul biberi karıştırın. İnce dilimlenmiş diğer enginarı önce unlu karışıma, sonra galeta ununa bulayarak kızartın. Hazırladığınız çorbanın üzerine koyarak servis yapın.