PAZI ÇORBASI

MALZEMELER
200 gr Pazı Yaprağı
1 Kuru Soğan
1 Büyük Patates
1.5 Su Bardağı Su
1 Paket Tavuk Bulyon
1 Su Bardağı Süt
5 Çorba Kaşığı Krema
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
5 Çorba Kaşığı Kaşar Rendesi

YAPILIŞ TARİFİ
Pazı yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın. Patates ve soğanı temizleyerek doğrayın.
Büyükçe bir tencerede tereyağını hafif kızdırıp unu pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış pazı yaprağı, doğranmış patates, soğan, su ve sütü ilave edip, karıştırın. Bu karışımın içine bir paket tavuk bulyon atın. Bulyon eriyene kadar karıştırın ve iyice pişirin.
Karışımı blender yardımıyla ezin. Kremayı ilave edip, tuz ve karabiber ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra çorba kaselerine boşaltıp üzerlerine kaşar rendesi serperek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "aydınhavası" tarafından gönderildi. 02.06.2015

© lezzetler.com tarif no:4871 • adı:Pazı Çorbası • gönderen:Turist Ömer • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:30