



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ ENGİNAR ÇORBASI

Elif Korkmazel

2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet enginar
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy havuç
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
4 su bardağı su
1/2 demet dereotu
1/2 kavanoz enginar kalbi konservesi

Tereyağını eritin. Havuç, patates ve enginarları küp küp doğrayıp içine atın. Unu da ekleyip birlikte birkaç dakika kavurun. Üzerine süt ve suyu ilave edip 15 dakika pişirin. Dereotunu incecik kıyıp çorbaya ekleyin. Enginar kalbi dilimleri ile süsleyerek servis yapın.