ALABAŞLI ENGİNAR ÇORBASI

4 adet enginar
2 adet pırasa(yeşil kısımları hariç)
2-3 adet alabaş
1 adet orta boy patates
2 yemek kaşığı un
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
1,5 su bardağı sebze suyu
1/2 adet limon
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı beyaz biber
1 çay kaşığı muskat cevizi rendesi
200 ml süt
2 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri İçin:
1 dal dereotu
4-5 dal frenk soğanı
1 kase haşlanmış taze bakla içi

Pırasaları yıkayıp, ince dilimleyin.
Zeytinyağı eklediğiniz tencerenize alıp, hafif renk vermeden kavurun.
Küp şeklinde kestiğiniz patatesleri, alabaş ve enginarları ekleyin.
Bir kaşık da un ilavesiyle, 1-2 dakika tüm sebzeleri karıştırarak çevirin.
Limon suyunu ekleyin.
Daha sonra sebze suyunu ekleyerek, kaynamaya başladıktan sonra altını kısın.
Yarım saat kadar pişirin.
Bakla içlerini tuzlu suda haşlayın.
Kabuklarını da soyun.
Pişen sebzeleri blenderden geçirin.
Süt ve tereyağını ekleyin.
Çorbanızı, tekrar tencerenize alın.
Kısık ateşte, 5 dakika daha pişirin.
İnce dilimlenmiş frenk soğanı, dereotu ve bakla içleriyle süsleyip, sıcak sıcak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:156037 • adı:Alabaşlı Enginar Çorbası • gönderen:OlurMuOlur • indirme tarihi:17.05.2024 - 21:52