



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DEREOTLU SALATALIK ÇORBASI

1 adet arpacık soğanı  
1 diş sarımsak  
150 gr. salatalık  
1/2 demet dereotu  
20 gr. tereyağı  
25 gr. un  
30 ml. süt  
200 ml. sebze suyu  
Tuz  
Karabiber

Soğan ve sarımsağı soyup ince kıyın. Salatalıkları soyun ve küp parçalara doğrayın. Dere-otunu yıkayın ve ince kıyın.

Tereyağını tencerede eritin, soğan ve sarımsağı kavurun.

Unu ekleyin ve karıştırarak unu kavurduktan sonra salatalığı ekleyin. 1-2 dakika çevirdikten sonra bir kısmını ayırın.

Tencereyi ateşten alın. Karışım kaymak kıvamına gelinceye kadar süt ekleyin. Yeniden ateşe koyun, sebze suyunu ekleyin.

Çorba kaynamaya başlayınca blender'den geçirip pürüzsüz hale getirin. Ayırdığınız sebzeleri ve dereotunu ekleyin. Hafif ateşte 5 dakika kaynamaya bırakın. Tuz ve karabiber serpip servis edin.

Not: Piştikten sonra çorbaya bir miktar haşlanmış pirinç de katabilirsiniz.