



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR ÇORBASI

Anadolujet Magazin

4 adet çanak enginar
1 adet kuru soğan
1 adet patates
½ çay bardağı sıvı yağ
½ limonun suyu
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı
Tuz

Sotelediğiniz soğanın üzerine doğradığınız çanak enginarları, patatesleri, tuz ve limonsuyunu ekleyin. Malzemelerin üzerine çıkacak kadar su katıp kısık ateşte yumuşayınca kadar pişirin. Ardından pürüzsüz bir hâl alana kadar blenderdan geçirin. Terbiyesi için 1 çay bardağı süt, 1 yemek kaşığı un ve 1 yumurta sarısını çırpın, tencere ekleyip hemen karıştırın. Bir taşım kaynadıktan sonra maydanoz ile servis edin.

