



ENGİNAR ÇORBASI

2 adet enginar
1 adet küçük kuru soğan
1 adet orta boy havuç
1 diş sarımsak
1 litre tavuk suyu
1 su bardağı süt
50 gram tereyağ
3 çorba kaşığı un
Limon
Tuz
Karabiber

Enginar ve havucu limonlu suda haşlayın. Blender'dan geçirin.
Tereyağında soğanı soteleyin.
Un ilave ederek biraz daha kavurun.
Üzerine blender'dan geçirilmiş sebze tavuk suyu, tuz, karabiber ve sarımsağı ekleyin.
Bir taşım kaynattıktan sonra süt ekleyin. Tekrar blender'dan geçirin.
Arzuya göre dereotu ve kruton eklemek ile servis edin.

