



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR ÇORBASI

4 adet enginar çanağı
Yarım limonun suyu
1 adet kuru soğan
1 adet patates
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı tuz
Terbiyesi için:
1 yemek kaşığı un
3/4 su bardağı süt
1 adet yumurta sarısı
Servisi için:
Dereotu

Enginar çorbası tarifi Nasıl yapılır?

Enginarları limon suda yumuşayana kadar haşlayın.

Bu esnada soğan ve sarımsakları yemeklik, patatesleri de küp küp doğrayın.

Bir başka tencerede zeytinyağını kızdırıp önce soğanları sonra da sarımsakları ekleyerek kavurun.

Patatesleri de ekleyip birkaç kez karıştırın.

Haşladığınız enginarları da küp küp kesip tencereye ilave edin.

Üzerine et suyunu da ilave ettiğiniz çorbayı kısık ateşte kaynamaya bırakın.

Diğer tarafta çorbanın terbiyesi için un, süt ve yumurta sarısını güzelce çırpın.

Kaynayan çorbanın suyundan terbiyeye ilave edip ılıştırın.

Terbiyeyi çorbaya karıştırarak ekleyin.

Bir taşım daha kaynattığınız çorbayı blender?dan geçirip pürüzsüz kıvama getirin.

Tuzunu ekleyip kaselere bölüştürdüğünüz çorbayı dereotu ilavesiyle servis edin.

