



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇORBASI

Enginar çanak 3 adet
Bütün enginar 3 adet
Soğan 1 adet
Havuç 1 adet
Patates 1 adet
Un 1 yemek kaşığı
Tereyağı 1 tatlı kaşığı
Tavuk, et ya da sebze suyu 3 su bardağı
Maydanoz 1-2 bağ

Bir tencerenin içine tereyağı ve unu koyup kavurun. Sonrasında içine patatesi, havucu, soğanı ekleyip karıştırarak kaynatın.

Karışım pişerken enginarları da dilimleyip tencerenin içine atarak pişirmeye devam edin. Pişen karışımın içine suyunuzu ve baharatları ekleyip kaynatmaya devam edin.

Sonrasında iyice kaynayan karışımınızı blenderden geçirip çorba haline getirin. Çorba şeklinde de kaynattıktan sonra artık servis tabağına alabilirsiniz. İsterseniz üzerine maydanoz, tuz ekleyerek servise edebilirsiniz.

