



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR ÇORBASI

4 tane enginar
Yarım limon
1 soğan
1 patates
3 diş sarımsak
Zeytinyağı
4 bardak et suyu
Tuz
Dereotu
Terbiyesi için;
1 kaşık un
Yarım çay bardağı süt
1 yumurta sarısı

Enginarın sap kısmını kesip temizledikten sonra yapraklı kısmını bir tencereye alın. Yarım limonun suyunu üzerine sıkıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yumuşayınca kadar pişirin. Başka bir tencerenin içinde soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın. Patatesleri de küp küp doğradıktan sonra zeytinyağı ile patatesleri sonradan ekleyecek şekilde kavurun. Enginarlar yumuşayınca suyunu süzün onları da küp küp kesip patateslerin üzerine ekleyin. 1-2 dakika sonra et suyunu ekleyin. Bu esnada terbiyesini hazırlamak için bir kâsenin içinde un, süt ve yumurta sarısını pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın. Kaynayan et suyunun içine yavaş yavaş ekleyin ve altını kısip biraz daha kaynamasını sağlayın. Pişen çorbanızın blenderden geçirin. Dereotu ile servis edebilirsiniz.

