



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR ÇORBASI

MALZEMELER

- 2 Adet taze enginar veya konserve
- 2 Su bardağı su
- 1 Adet limon suyu
- 2 Çorba kasığı un
- 2 Çorba kasığı tereyağı
- 3 Su bardağı sıcak et suyu
- Yarım demet dereotu
- 1 Çorba kasığı süt kreması
- 4-5 Dal maydanoz
- 1 Çay kasığı kırmızı toz biber

YAPILIŞI

Taze enginarları temizleyip limon suyu ilave edilmiş 2 su bardağı suda haslayıp delikli kepçe ile ayrı bir tabaga alın.

1.5 çorba kasığı tereyağını kızdırıp, unu pembelesinceye kadar karıştırarak kavurun.

Sıcak et suyunu ve enginari hasladığınız suyu ilave edip kaynatın.

Enginarları ve kiyilmiş dereotunu kaynamakta olan suya ekleyin.

Enginarlar yumuşayınca süt kreması, tuz ve karabiberi ilave edip 5 dakika daha pisirin.

Kalan tereyağını kızdırıp, kırmızı toz biberi kavurun.

Çorbanın üzerine gezdirerek döküp kiyilmiş maydanozla süsleyerek servis yapın.