



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR ÇORBASI

Malzemeler (4 kişilik)

6 adet iri doğranmış veya rendelenmiş enginar (konserve veya donmuş kullanabilirsiniz)

2 diş sarımsak

12 adet arpacık soğan

6 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı un

tuz

karabiber

1 kg süt

3 su bardağı (750 gr.) tavuk veya et suyu

200 gr. rendelenmiş beyaz peynir

taze soğan

dereotu

pul biber

Yapılışı

Zeytinyağını tencerede kızdırın. Arpacık soğanlarını kavurun. Enginar ve sarımsakları da ilave edip, 2-3 dakika kadar kavurmaya devam edin.

Üzerlerine unu serpip 1-2 dakika daha kavurun.

Tencereye sütü azar azar ilave edin. Unun topaklanmaması için Arzum Metalmix el blenderı ile sürekli karıştırmaya devam edin.

Tavuk suyu, tuz ve karabiberi de ilave edip, çorba kaynayınca kadar pişirmeye devam edin.

Rende beyaz peyniri ilave edip, çorbanızı 10 dakika daha pişirin.

Dereotu, taze soğan ve pul biberi doğrayıcıda kıyın. Tencerede pişen çorbanıza ilave edin. El blender çubuğuyla çorbanızı bir kez daha karıştırıp servis yapın.