



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ENGİNAR ÇORBASI

### Malzemeler:

1 kg enginar, temizlenmiş ve küp şeklinde kesilmiş  
2 lt tavuk suyu  
1/2 kg soğan, ufak doğranmış  
3 diş sarımsak, dövülecek  
1 lt krema  
4 dal taze kekik  
1 demet dereotu  
150 gr tereyağı  
tuz, karabiber  
zeytinyağı

### Yapılışı:

Enginar 75 gr tereyağında 2 dakika sote edilir. Soğan ve dereotunun yarısı ilave edilir ve karıştırılır. Sarımsak, kekik eklenir ve sote etmeye devam edilir. Tuz ve biber koyulur. Tavuk suyu ilave edilir. Enginarlar yumuşayınca dek pişirilir. Piştikten sonra blenderdan geçirilir. Kalan dereotu, tereyağı ve krema eklenir. Süzgeçten geçirilir. Tekrar ateşte kaynatılır. Çorba tabağına alınır. Sos dökülerek servis yapılır.