



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇORBASI

- 3 adet enginar
- 1 su bardağı krema
- 1 adet soğan
- 3 çorba kaşığı un
- Su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam Üzeri için: dere otu
- 1 yemek kaşığı sana margarin

Tencereye sıvıyağı ve ince, ince kıyılmış soğanları alıp soteleyin. Üstüne küp, küp doğranmış enginarı ekleyip kavulmayı sürdürün. Enginarlar da biraz kavrulunca üstüne un ekleyin. Rengi değişince ilk olarak soğuk su sonrada sıcak su ve tuzu ilave edilip pişmeye bırakılır. Piştikten sonra blender dan geçirin ve içine kremasını ilave edip bir kaç dakika daha pişirin. Servis tabağına alıp dere otu ile servis edin.