



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI KREMALİ SEBZE ÇORBASI

[Sahrap Soysal](#)

- 1 paket MAGGİ kremalı sebze çorbası
- 3 adet konserve enginar
- 1 diş sarımsak
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 8 su bardağı et ya da tavuk suyu
- 1 adet yeşil soğanın 2-3 dalı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Konserve enginarları ve sarımsakları mutfak robotuna koyup çekin. Zeytinyağını da ekleyip püre haline getirin. Diğer taraftan, MAGGİ çorba ve et ya da tavuk suyunu orta boy bir tencereye aktarın. Püre haline getirdiğiniz enginarı ekleyip orta ısıli ateşte, sürekli karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın.

1 adet yeşil soğanın 2-3 dalını incecik doğrayıp kaynayan çorbaya ilave edin. Arada sırada karıştırarak 10 dakika daha pişirin.

Tuz ve karabiberi serpiştirip ocaktan alın ve sıcak sıcak servise sunun.

Not: Bu çorbaya rendelenmiş parmesan ya da mihalıç peyniri de çok yakışır.