



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI PINAR LEVREK ÇORBASI

2 adet PINAR LEVREK fileto  
4 adet taze enginar  
1 adet orta boy havuç  
1 adet kereviz  
1 adet orta boy kuru soğan  
1 adet orta boy patates  
2 diş sarımsak  
100 g zeytinyağı  
40 g un  
20 g tuz

Tüm malzemeler küp şeklinde kesilip bir tencerede su ile birlikte kaynatılır. Ayrı bir tencerede zeytinyağı, kuru soğan, sarımsak kavrulup, un ilave edilir. Biraz kavrulduktan sonra, diğer tencerede haşlamış olduğumuz sebzelerin suyu ilave edilip bir taşım kaynadıktan sonra köpüğü alınıp diğer malzemeler çorbamıza ilave edilir. Arzuya göre bir adet taze limon suyu çorbamıza ilave edilebilir.

Not: Enginarlarımız kararmaması için unlu limonlu suda bekletilir.

---