



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ ENGİNAR ÇORBASI

- 2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- ½ çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet küçük boy kuru soğan ince doğranmış
- 2 taze soğan ince doğranmış
- 4 adet orta boy enginar (ayıklanmış, yıkanmış, küp küp doğranmış)
- 1 adet küçük patates (küp doğranmış)
- 1/2 demet dereotu doğranmış
- Taze fesleğen (doğranmış)
- 1 bardak süt
- 4 bardak su

Tencereye 1 çorba kaşığı zeytinyağı ve tereyağını koyulur. Soğan ekleyip hafif şeffaflaşana kadar pişirilir. Patates ve enginar eklenerek karıştırarak 1 dakika kadar daha pişirilir. Taze soğanlar ilave edilir ve üzerini örtecek kadar ılık su ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir. Ateşten almadan önce taze fesleğen ekleyip bir taşım kaynatılır. Mutfak robotundan geçirilir. Bu aşamada süt ilave edilir ve çorbanın hangi kıvamda olması isteniyorsa o kıvama gelene kadar sıcak su ilavesi yapılabilir. Çorba tencereye alınarak bir taşım daha kaynatıldıktan sonra ocaktan alınır.

