



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KREMALI PIRASA ÇORBASI

4 adet pırasa
1 adet patates
1 adet havuç
1 adet büyük boy kuru soğan
250 ml İçim Şef Krema
2 çorba kaşığı İçim Tereyağı
1 litre et suyu
1 çay kaşığı tuz
Bir tutam nane
Bir tutam taze çekilmiş karabiber

Soğanları soyun ve küpler halinde doğrayın. Derin bir tencerede İçim Tereyağı'nı kızdırın. Soğanları yağda kavurmaya başlayın. Patates, havuç ve pırasaları iyice yıkadıktan sonra eşit boyda dilimleyin. Soğanlara ilave edin ve tuzunu dökün. 1-2 dakika kadar soteledikten sonra karışıma et suyunu ekleyin. Kıvam alıncaya kadar sık aralıklarla karıştırarak pişirin.

Ocaktan alarak 5 dakika dinlendirin. Blender'dan geçirerek püre haline getirin. İçim Şef Krema'yı ilave edip iyice karıştırın. 5 dakika kadar daha kaynatın. Kaselele paylaşmışınız çorbayı üzerinde nane ve karabiberle servis edin.

