



KAKULELİ FIRINLANMIŞ ENGİRAR ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

6 adet enginar
1,5 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı toz kakule
Birkaç yaprak taze fesleğen
1 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
1 bardak süt
1 çorba kaşığı un

Enginar, soğan ve sarımsağı fırında közleyin. Sonra tencerede un ve zeytinyağını hafifçe kavurarak közlenmiş sebzeleri ekleyin. Su ve süt ilave ederek kaynatın. El blenderi ile çekip, homojen bir kıvama gelmesini sağlayın. Baharatlarla tatlandırarak servis edin.

