



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ ŞALGAM ÇORBASI

500 gr küçük şalgam
Tuz
25 gr margarin veya tereyağı
1 küçük soğan, iyice rendelenmiş
2 çay kaşığı köri
600 ml tavuk suyu
1 çay kaşığı şeker
Yarım limonun suyu
Taze öğütülmüş karabiber
150 ml krema
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz (Süslemek için)

Şalgamları tuzlu kaynar suya atarak 3 dakika haşlayıp, süzün.

Bir tencerede margarini eritip, soğanla birlikte şalgamları ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte 5 dak. pişirin. (Arada sırada tencereyi, sebzelerin birbirine yapışmaması için, sallayın.)

Köriyi ve tavuk suyunu ekleyin. Şekeri ve limon su-» yunu katıp, tuz ve biberini ilave edin. Tencerenin kapağını kapatıp, ağır ateşte şalgamlar yumuşayınca kadar 10 dak pişirin.

Şalgamları bir süzgeçten ezerek geçirin veya soğuttuktan sonra blender'da püre haline getirin.

Şalgam püresini tekrar tencereye aktarın iyice ısıtın. Kasele koyduktan sonra herbirine kremayı ilave edip karıştırın ve maydanozla süsleyin.

Not: Köri'nin tadım daha kuvvetli istiyorsanız, 3-4 çay kaşığı kullanabilirsiniz.

