



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALİÇE ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Patates 3 orta boy

Tereyağı 6 gr

Sıvıyağ 10 gr

Haşlanmış brüksellahanası suyu 5 gr

Su 4 ml

Krema 2 çorba kaşığı

Un 1 çorba kaşığı

Öncelikle küp küp doğranan patatesler tuzlu suda bekletilir.

Kurulanıp sıvıyağ ile tencerede kavrulur.

Rengi pembeleştikten sonra içine haşladığımız Brüksel Lahanası suyu ve sıcak su ilave edilir.

Patatesler yumuşayınca blender yardımıyla patatesler ezilir.

Bir kenarda un ve tereyağı ile hazırladığımız meyan çorbanın içine ağır ağır yedirilir.

Kıvam aldığı sırada kremamız ağır ağır (kesilmemesi için) çorba içine ilave edilir.

Ufak bir tavada hazırladığımız salçalı sos sunum esnasında çorbanın üzerine süsleme amaçlı damlatılır.

