



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KRALİÇE USULÜ ÇORBA

75 gr. tereyağı
100 gr. soğan
1 havuç
1 diş sarımsak
25 gr. un
Tuz ve karabiber
1 litre et suyu
150 gr. krema
Maydanoz

Tereyağını büyük bir tencerede eritin. Kıyılmış soğanı, küçük parçalara bölünmüş havucu ve dövülmüş sarımsağı ilave ederek 10 dakika hafifçe kızartın. Unu katıp karıştırın ve bir dakika pişirin. Daha sonra et suyu, tuz ve karabiberini ilave edip karıştırarak kaynatın. Kapağını kapatıp 20-30 dakika havuçlar yumuşayınca kadar yavaş ateşte pişirin. Çorbayı elektrikli çırpıcı ile krema haline gelene kadar çırpın. Çorbayı tencereye koyarak tekrar ısıtın. Servise hazır olunca ocaktan alıp kremasını katın. Büyük bir çorba kasesine boşaltıp kıyılmış maydanoz serpin ve tabaklara servis yapın.