



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI BEZELYELİ PATATES ÇORBASI

4 adet patates  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 su bardağı bezelye  
1 su bardağı mısır  
2 adet havuç  
1 adet kuru soğan  
6 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
3 diş sarımsak  
Yarım demet dereotu  
1 kutu krema  
Tuz  
Karabiber

Sarımsakları kıyın. Dereotunu ayıklayıp kıyın. Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin. Patateslerin kabuklarını soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp, kararmamaları için su dolu bir kasede bekletin. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Bezelye ve mısırları sıcak su da 5 dakika haşlayıp, süzün.

Derin bir tencerenin içinde yağı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş havuçları, bezelyeleri, mısırları, doğranmış patatesleri ilave edip, sote etmeye devam edin. Son olarak içine kırmızı pul biberi, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, çorbayı kaynatın.

Çorba pişerken küçük bir kasede kremayı ve kıyılmış dereotunu karıştırın. Çorbayı ateşten indirmeden önce dereotlu kremayı karıştırıp, çorbayı kaynatmadan ateşten alıp, sıcak olarak servis edin.

