



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALİ BEZELYELİ PATATES ÇORBASI

Malzeme

- 4 adet patates
- 2 yemek kaşığı Sana Kase
- 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 = 200ml.
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Sarımsakları kıyınız.

Dereotunu ayıklayıp, kıyınız.

Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin.

Patateslerin kabuklarını soyup, tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp, kararmamaları için su dolu bir kâsede bekletiniz.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Bezelye ve mısırları sıcak su da 5 dak. haşlayıp, süzün.

Derin bir tencerenin içinde Sana Crème Bonjour'u 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.

En son olarak içine kırmızı pul biberi, et suyunu, tuz ve karabiberi ilave edip, çorbayı kaynatınız.

Çorba pişerken küçük bir kâsede kremayı ve kıyılmış dereotunu karıştırınız.

Çorbayı ateşten indirmeden önce dereotlu kremayı karıştırıp, çorbayı kaynatmadan ateşten alıp, sıcak olarak servis ediniz.