



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI ÇORBA

Malzeme

- 60 g (4 çorba kaşığı) Sana
- 60 g (8 çorba kaşığı) elenmiş un
- 1,5 litre (6 su bardağı) tavuk ya da et suyu
- 250?350 g taze sebze (küçük parçalar halinde doğranmış)
- ½ çay kaşığı tuz
- taze çekilmiş karabiber
- 100 ml (2/5 su bardağı) krema
- 50-75 g taze sebze ya da et (küçük parçalar halinde doğranmış)

Hazırlanışı

Sana'yı kalın tabanlı bir tencerede eritin. Yağ eriyince unu ilave edip, iyice karıştırın. Çok ağır ateşte kumlu bir doku oluşuncaya kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, meyaneyi bir kenarda ılınmaya bırakın. Bu arada tavuk ya da et suyunu bir taşım kaynatın. Meyanenin bulunduğu tencereyi tekrar ateşe oturtup, bir tel ya da tahta kaşıkla karıştırarak kaynar tavuk ya da et suyunu meyaneye yedirin.

Taze sebzeleri gerekiyorsa ilk diriliklerini kaybedinceye kadar suda haşlayıp, süzdürüldükten sonra et sulu meyaneye yedirin. Taze sebzeleri gerekiyorsa ilk diriliklerini kaybedinceye kadar suda haşlayıp, süzdürüldükten sonra et sulu meyaneye ilave edin. Harlı ateşte bir taşım kaynatıp, ateşi kısıyın. Tencerenin üzerindeki kefi alıp, atın Tuz ve biberini ilave edin. Ağır ateşte yaklaşık 30?45 dakika pişirin.

Tenceredeki malzemeyi ince bir tel süzgeçten bir başka temiz tencereye aktarın. Harlı ateşte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıyın. Telle karıştırarak kremayı ilave edin. Tuzunu ve biberini kontrol edin. Dilerseniz ayrıca suda haşlanmış küçük parçalar halindeki bir miktar taze sebzeyi süzdürüp çorbaya katın. Çorbayı önceden ısıtılmış kâselere aktararak sıcak olarak servis yapın.