



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ENGİRAR ÇORBASI

<https://migros.com.tr>

7 adet enginar
1 adet soğan
1 adet havuç
2 diş sarımsak
4-5 dal dereotu
1 paket krema
1/2 demet dereotu
Tuz
Karabiber

1. Enginar, havuç ve soğanı küp doğrayıp, tencereye alın.
2. 5 dakika kadar kavurup, su ilave ederek kaynamaya bırakın.
3. Tuz ve karabiber ekleyin.
4. Kaynadıktan sonra blenderdan geçirin, tekrar ocağa alıp, kremayı ekleyin.
5. Kiyılmış dereotunu ekleyin.
6. Sıcak olarak servis yapın.

