



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI HİNDİBA ÇORBASI

300 gr beyaz hindiba
200 ml krema
1 lt sebze suyu
1 tutam taze beyaz biber
1 tutam tuz
1 tutam muskat rendesi
1 yemek kaşığı yağ

Öncelikle hindibaların baş kısımlarınıdan 1 rer cm kesip atın. Hindibaları incecik kıyın ve tencereye alın üzerine kremayı ve yağını ekleyip 20 dakika kadar pişirin.

Sebze suyunu ilave edin biraz daha pişirmeye devam edin hindibaar yumuşayıp çorba kıvamını alınca tuzunu biberini muskat redesini koyup karıştırıp sıcak olarak servise sunun.