



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PAZI ÇORBASI

6 adet pazı
1 adet ufak kuru soğan
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
1 ay bardağı krema
6 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Tereyağında ince çekilmiş soğan pembeleştirilir. İçine saplarıyla birlikte doğranmış pazı eklenir. 3 dakika sonra et suyu katılır ve pazı gevşeyene kadar pişirilir. Sonra un eklenir ve ateşten alınır. Karışım blenderden geçirilerek püre yapılır. Üzerine su ve tuz eklenir. Karıştırarak kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce krema katılır.