KREMALI PIRASA ÇORBASI (CRèME BONJOUR)

Malzeme
- 5 adet pırasa
- 1 adet havuç
- 1 adet patates 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 kutu sıvı krema
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Kıyılmış dere otu

Hazırlanışı
1. Pırasaları ayıklayıp, ince ince kıyın.
2. Havucun kabuğunu kazıyıp patatesin kabuğunu soyduktan sonra rendenin geniş tarafı ile ayrı tabaklara rendeleyin.
3. Dereotunu ayıklayıp, kıyın.
4. Yayvan bir tencerede 1 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine kıyılmış pırasaları koyup kavurun.
5. Pırasalar sönünce üzerine tavuk suyunu ekleyip bir taşım kaynatın.
6. Ayrı bir tavada kalan 2 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine rendelenmiş havuç ve patatesi ekleyip bir taşım kavurun.
7. Tavuk suyu ile kaynattığınız pırasaları mikserden geçirip püre oluncaya kadar çekin.
8. Pırasalar püre haline geldikten sonra içine Sana Crème Bonjour ile kavurduğunuz patates ve havucu ekleyip, tuz ve karabiber ilave ettikten sonra bir taşım orta ateşte kaynatın.
9. Çorbayı ateşten indirmeden önce kremayı ilave edip kaynama noktasına kadar karıştırarak pişirin. Fazla kaynatırsanız krema kesilir.
10. En son çorbayı servis tabağına alıp üzerine kıyılmış dereotu serpip sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28461 • adı:Kremalı Pırasa Çorbası (Crème Bonjour) • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 06:44