



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PORTAKAL ÇORBASI

2 adet patates
2 adet havuç
1 bardak portakal suyu
1 kase portakal kabuğu
1 adet soğan
1 kaşık sıvı yağ
1 paket krema
1 kaşık pirinç
Tuz
Karabiber

Yemeklik küp küp doğranmış havuç ve patates yağda sotelenir. Sotelenen sebzelerin üstüne yıkanıp ayıklanmış pirinç, portakal kabuğu ve 1.5 su bardağı su ilave edilerek kaynamaya bırakılır. Sebzeler yumuşayınca tuz ve karabiber ilave ederek karışım robottan geçirilir. Taze sıkılmış portakal suyu ve krema da ilave edilerek bir taşım daha kaynatılır.

