



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI ROKA ÇORBASI

Mustafa zdemir

1 demet roka
2 yemek kaşığı pirinç
1 su bardaęı süt
1 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
Tuz
Karabiber

Rokaları ayıklayıp iyice yıkayın. Sap kısımlarını mikserle bir su bardağı suyla, pre haline getirin ve yaprak kısımlarını ince ince kıyın. Margarini eritip, un ile kavurduktan sonra üzerine dört bardak su ilave edin. ekilmiş roka saptarına tuz ve karabiberi de ekledikten sonra, pirinci ilave edin. Pirinçler iyece pişene kadar arada bir karıştırın. Bir bardak süt ve roka yaprak çorbaya ilave edin. 15 dakika daha tattıktan sonra, rende kaşar peynir piştirin. Servise hazırlayın.