



KREMALI SEBZE ÇORBASI

Fevziye Sürmeli

1 lt tavuk suyu
4 adet pırasa
3 adet patates
2 adet kereviz sapı
1/2 adet soğan
1 adet yumurta
1/2 su bardağı krema
2 yemek kaşığı tereyağı
1 defneyaprağı
Tuz
Karabiber

Büyük bir tencerede tereyağını eritin. Sırasıyla soğan, patates, pırasa ve kereviz sapını ekleyip kavurun. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Defneyaprağı ve tavuk suyunu ekleyip patatesler yumuşayana kadar kaynatın. Defneyaprağını çıkarın. Çorbayı blenderdan geçirin. Krema ve yumurta sarısını karıştırıp ekleyin. Yeniden tencereye koyarak 5-10 dakika daha pişirin. Sıcak servis edin.

