



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SEBZE ÇORBASI

1 adet kabak
1 adet patates
1 adet havuç
1 çay bardağı bezelye
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı dereotu
1 kutu krema
1,5 litre su
Tuz
Karabiber

Tüm sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.

Bezelye dahil tüm sebzeleri tencereye alın.

Üzerine 1 su bardağı kadar su ekleyip sebzeleri haşlayın ve bir kenara alın.

Bir başka tencerede tereyağını eritip unu yağda kavurun.

Suyun geri kalanını soğuk olarak azar azar una ilave edin ve unun topaklanmaması için çırpma teliyle hızlı karıştırın.

Haşladığınız sebzeleri de tencereye ekleyin.

Çorba pişerken dereotunu ince ince kıyın.

Tuz ve karabiberle birlikte tencereye ilave edin.

Son olarak kremayı da karıştırma karıştırma ekleyip bir taşım daha kaynadıktan sonra altını kapatın.

Kaselere bölüştürüp sıcak servis edin.

