KREMALI SEBZE ÇORBASI

3 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş ince kıyılmış sarımsak
1 adet ince kıyılmış soğan
2 dolu yemek kaşığı un
1 adet minik küp doğranmış patates
1 adet minik küp doğranmış havuç
1 adet minik küp doğranmış kırmızı biber
1 adet minik küp doğranmış yeşil kabak
1 çay bardağı konserve bezelye
1 avuç kıyılmış dereotu
1 kutu krema (200 ml)
Tuz
6-7 su bardağı sıcak su

Ocağa aldığımız tenceremizin içerisine sıvı yağı alarak yemeklik doğradığımız soğanlarımızı, ince kıyılmış sarımsağı ekleyelim ve 2-3 dakika hafifçe kavuralım. Ardından küçük küpler halinde doğradığımız havucu ekleyerek kavurmaya devam edelim. Havuçlarımızı biraz kavurduktan sonra minik minik doğradığımız patates, kapya biber ve yeşil biberi de ekleyerek 2 dakika daha kavuralım. Daha sonra unumuzu ekleyerek 1-2 tur karıştıralım. Bezelye ve suyumuzu da ilave ederek tekrar karıştıralım. Çorbamız kaynamaya başladıktan sonra ocağı kısalım ve orta ateşte çorbamızı pişmeye bırakalım. Sebzelerimiz diriliğini kaybettikten sonra kremamızı çorbamıza ekleyelim ve karıştıralım. Ardından çorbamızı bir taşım daha kaynatalım. Tuzu ve ince kıyılmış dereotunu da ekledikten sonra son kez karıştıralım ve ocaktan alalım.

© lezzetler.com tarif no:173721 • adı:Kremalı Sebze Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:18.05.2024 - 01:41