



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KREMALI SEBZE ÇORBASI

- 1 fincan buğday unu
- 1 fincan mısır nişastası
- 2 adet kırmızı ve yeşil biber
- 1 adet pırasa
- 3-4 yaprak lahanası
- 1 adet kabak
- 1 havuç
- 1 tutam maydanoz
- 2 fincan Amerikan pirinci
- 1 bardak süt
- 5 bardak su
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 çorba kaşığı tuz, karabiber

Bir tencerenin içine çok ince doğradığınız, biber, pırasa, lahanası, havuç, maydanoz ve kabağı harmanlayın, pirinci ekleyin üzerine suyu dökerek pişirmeye bırakın. Diğer tarafta mısır nişastası, buğday unu, tuz, karabiber, ve sütü iyice karıştırıp azar azar pişmekte olan çorbaya ekleyin. Bir kaşık tereyağı da ekleyip karıştırarak kaynatın. 10 dakika kadar hafif ateşte pişirip sıcak olarak servis yapın.