



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SOMON ÇORBASI

<https://multicooker.com>

Somon (fileto) 500 gr
Patates 250 gr
Kabak 60 gr
Havuç 60 gr
Soğan 60 gr
Su 650 ml
Krema 100 ml
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Somon filetosunu yıkayın. Balığı ve sebzeleri 2 cm'lik küpler şeklinde kesin. Krema hariç bütün malzemeleri çok fonksiyonlu pişiricinin içine koyun, tuz ve baharat ekleyin, su dökün ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA pişirme süresini 35 dakika olarak ayarlayın. Başlat tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır çorbayı ayrı kaba dökün, kremayı ekleyin ve blender ile homojen hale getirin.

