KREMALI SOMON ÇORBASI

3 yemek kaşığı margarin
1 adet somon filetosu
1 kg patates
2 adet kuru sogan
1 su bardagı krema
3 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Suyu tencereye alın; tuz, karabiber, soğan ve patatesleri ekleyin. bir taşım kaynatıp altını kısın 15 dakika bu şekilde pişirin. Krema ve dereotunun bir kısmını çorbaya ekleyin. Somon filetoyu 5-6 parçaya bölün. Tencereye ilave edin ve 5 dakika beraberce kaynatın. Margarini ekleyip ateşten alın. Kaselere alın ve üzerlerini dereotu ile süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:90469 • adı:Kremalı Somon Çorbası • gönderen:siyami13 • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:24