



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KREMALI VE MISIRLI ENGİRAR KALBİ ÇORBASI

- 1 kavanoz Tukaş Enginar Kalbi
- 1 küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 1 litre su
- 6 yemek kaşığı krema
- Dereotu yaprakları
- Tukaş Mısır Konservesi
- Taze çekilmiş karabiber

Soğan ve sarımsağı ince doğrayın. Zeytinyağını tencerede hafif ısıtıp soğan ve sarımsağı kısık ateşte yumuşayana kadar pişirin. Mısır unu ve Tukaş enginar kalplerini ekleyip 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Su ve tuzu ekleyip enginar kalpleri yumuşayana kadar pişirin. Çorbayı ocağın üzerinden alın. Tencerenin içinde blender ile ezerek pürüzsüz bir kıvama getirin. Tencereyi tekrar ocağın üzerine alıp suyu süzölmüş Tukaş mısır konservesinden dilediğiniz miktarda çorbaya ekleyip bir taşım pişirin. Çorbayı, kaselere paylaşırıp üzerine birer kaşık krema gezdirin ve karabiber serpin. Dereotu ve Tukaş mısır ile süsleyip servis yapın.

