KREMALI VE MISIRLI ENGİNAR 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 süzülmüş Tukaş mısır konservesinden dilediğiniz miktarda çorbaya ekleyip bir taşım pişirin. Çorbayı, kaselere paylaştırıp üzerine birer kaşık krema gezdirin ve karabiber serpin. Dereotu ve Tukaş mısır ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:172167 • adı:Kremalı ve Mısırlı Enginar Kalbi Çorbası • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:01.06.2024 - 15:08