



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI YERELMASI ÇORBASI

750 gr yerelması
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam Karabiber
Bir tutam muskat
Bir tutam maydanoz
Üzeri için arzuya göre küp kesilmiş tost ekmekleri
Yarım çay kaşığı köri
1 su bardağı krema
3 su bardağı ı sıcak su

Yer elmalarının kabuklarını soyup temizleyin. Kararmamaları için soyduklarınızı su dolu bir kabın içerisine atın. Hepsini temizlendikten sonra tekrar yıkayıp iri olanlarını birkaç parçaya kesin.

1 yemek kasığı tereyağından az bir miktar ayırarak kalanını tencerede eritin, yerelmalarını ekleyin. Üstlerine köriyi serpip birkaç dakika karıştırarak soteleyin.

Sıcak suyu tencereye ekleyin, kaynamasını bekledikten sonra altını kısarak yaklaşık 20 dk pişirin.

Yer elmaları iyice püre yapılacak kıvama geldiğinde blenderdan geçirin. Kremayı, ısana margarin, muskat, tuz ve karabiberi ekleyin. Kıvamına göre su ilave edebilirsiniz.

Not: İsterseniz ayırdığınız tereyağıyla küp ekmekleri kırılaştırın. Çorbanızı kaselere aldıktan sonra üstlerine maydanoz ve ktır eklemek, dilerse biraz daha muskat serpererek servis yapın.

