



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI YERELMASI ÇORBASI

Malzemeler:

500 gram yerelması

1 adet soğan

1 adet havuç

2 çorba kaşığı sıvı yağ

6 su bardağı su

Yarım su bardağı likit krema

2-3 dal maydanoz

Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

Soğanı ince ince kıyın. Havucu ve yerelmalarını temizleyip küçük küçük doğrayın. Sıvı yağı tencerede kızdırın.

Soğanı ekleyip kavurun. Havuç ve yerelmasını ilave edip 10 dakika kısık ateşte soteleyin. Suyu ekleyip kısık

ateşte 20-25 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp sebzeleri blenderdan geçirin ve tekrar tencereye alın.

Krema, tuz, karabiber ekleyip bir taşım kaynatın. Sıcak servise sunun.