



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI YERELMASI ÇORBASI

1 kg yerelması (kabukları soyulmuş, haşlanmış ve süzölmüş)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
1 diş sarımsak (dövmüş)
3 çorba kaşığı un
5 su bardağı tavuk suyu
1+1/4 su bardağı beşamel sos
250 gr (1 su bardağı) krema
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 kahve kaşığı hindistancevizi
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerede yağ ortal ateşte eritiniz. Yağ kızınca sarımsağı katıp karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Unu katıp tahta bir kaşıkla karıştırarak, pürüksüz bir bulamaç elde ediniz. Top top olmamasına dikkat ederek, yavaş yavaş tavuk suyunu katınız. Beşamel sos, krema, tuz, biber, hindistancevizi, maydanoz ve yerelmasını ekleyiniz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, sürekli karıştırarak çorbayı kaynatınız. Kaynayınca ateşi hafifçe kısıp, tencerenin kapağını kapatarak ve arasıra karıştırarak 30 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Çorbayı ısıtılmış bir çorba kasesinin üstüne oturtulmuş bir süzgeçten süzünüz. Tahta kaşığın sırtıyla yerelmalarını süzgeçten bastırarak geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı atmız.) Süzölmüş çorbayı iyice karıştırıp, servis ediniz.