



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NORVEÇ ÇORBASI

30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
4 küçük patates (kabukları soyulup, iri zar biçiminde doğranmış)
1 çorba kaşığı un
5 su bardağı et suyu
1 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 defne yaprağı
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
2 orta boy salatalık (kabukları soyulup, kalın dilimlenmiş)
250 gr (1 su bardağı) krema

Yağı, büyük bir tencerede, orta ateşte eritip, soğanları koyarak 3-4 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Patatesleri ekleyip 4 dakika, sürekli karıştırarak kızartınız. Unu serpip, tavuk suyunu yavaş yavaş, sürekli karıştırarak akıtınız. Limon suyu, tuz, biber, defne yaprağı, dereotu ve salatalık dilimlerini katıp çorbayı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşin altını iyice kısarak, çorbayı arasıra karıştırarak pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı büyük bir kase nin üstüne oturtulmuş tel süzgeçten tahta bir kaşığın tersiyle ezerek geçiriniz. (Süzgeçte kalan posayı ve defne yaprağını atınız.) Çorbayı yeniden tencereye boşaltıp, kremayı katarak ağır ateşe oturtunuz. Sürekli karıştırarak, 3-4 dakika ısıtınız. Tencereyi ateşten indirip, çorbayı ısıtılmış bir kaseye boşaltarak servis ediniz.

Not: Norveç çorbasının üstünü ince salatalık dilimleriyle süsleyebilirsiniz.