



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI ÇORBASI

MALZEMELER

200 gr Pazı Yaprağı
1 Kuru Soğan
1 Büyük Patates
1.5 Su Bardağı Su
1 Paket Tavuk Bulyon
1 Su Bardağı Süt
5 Çorba Kaşığı Krema
2 Çorba Kaşığı Un
2 Çorba Kaşığı Tereyağı
5 Çorba Kaşığı Kaşar Rendesı

YAPILIŞ TARİFİ

Pazı yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın. Patates ve soğanı temizleyerek doğrayın. Büyükçe bir tencerede tereyağını hafif kızdırıp unu pembeleşinceye kadar kavurun. Kıyılmış pazı yaprağı, doğranmış patates, soğan, su ve sütü ilave edip, karıştırın. Bu karışımın içine bir paket tavuk bulyon atın. Bulyon eriyene kadar karıştırın ve iyice pişirin. Karışımı blender yardımıyla ezin. Kremayı ilave edip, tuz ve karabiber ekleyin. Bir taşım kaynattıktan sonra çorba kaselerine boşaltıp üzerlerine kaşar rendesi serperek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "aydinhavası" tarafından gönderildi. 02.06.2015