KREMALI CEVİZ ÇORBASI

https://www.elele.com.tr

4-5 su bardağı tavuk suyu
1 diş sarımsak
1 dal taze soğan
1 su bardağı doğranmış ceviz
Yarım çay kaşığı rendelenmiş muskat
Kreması için:
2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1 çay bardağı krema
1 çay kaşığı rendelenmiş muskat cevizi
Üzeri için:
1-2 dal taze kişniş
İri çekilmiş ceviz içi

Tavuk suyunu tencereye alın. İnce kıydığınız sarımsak, taze soğan ve cevizi ilave edip kaynatın. Kaynadıktan sonra altını kısıp 10 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Çorbanın kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin. Dinlenen çorbayı püre kıvamına gelinceye kadar blenderdan geçirin.
Kreması için tereyağını bir tencerede eritin. Unu ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurun. Kremayı ilave edip sürekli karıştırarak kaynatın. Muskat cevizini de ekleyip ocaktan alın.
Kremalı karışımı cevizli karışıma ekleyin ve tekrar ocağa alın. Bir taşım daha kaynatıp ocağı kapatın. İnce kıydığınız taze kişniş ve iri çekilmiş ceviz içi ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:30763 • adı:Kremalı Ceviz Çorbası • gönderen:YAP-BOZ • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:45