ROKA ÇORBASI

http://www.hurriyet.com.tr

250 gram roka
1 adet kuru soğan
1 kutu krema
3-4 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı limon suyu
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Rokaları yıkayıp kuruttuktan sonra ince ince kıyın.
Soğanı yemeklik doğrayın.
Sıvı yağı tencerede kızdırın.
Soğanları yağda pembeleşene kadar kavurun.
İçine kıyılmış rokayı ilave edin. (Servis sırasında çorbanın üzerini süslemek için rokanın bir kısmını ayırabilirsiniz.)
Rokaları da soğanlarla birlikte kavurun.
Üzerine limon suyunu ve tavuk suyunu ekleyin.
Kremayı da ilave edip kaynayana kadar karıştırın.
Blender?dan geçirip pürüzsüz hale getirdiğiniz çorbanızı roka yapraklarıyla süsleyerek sıcak servis edin.