



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALATALIK ÇORBASI

- 3 adet salatalık
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 4 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı hazır çiğ krema
- 1 yemek kaşığı mısır unu
- 5 yemek kaşığı su
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım demet dereotu

Önce salatalıkları soyup boylamasına ikiye bölün. İç kısımdaki çekirdeklerini çay kaşığı yardımıyla oyup çıkarın ve atın. Sonra salatalıkları bir tavla zarı büyüklüğünde dilimleyip parçalara ayırın. Orta boy bir tencereye tereyağı koyun ve erir erimez soğan ile sarımsakları ilave edip, yaklaşık 2-3 dakika süresince soğanlar sararıncaya kadar kavurun. Hemen salatalıkları ilave edip 4-5 dakika daha birlikte soteleyin. Suyunu ekleyin, tuz ve karabiberini de ilave edin.

Kaynamaya başladıktan 10 dakika sonra, su ve krema ile karıştırdığınız mısır ununu, çorba suyundan da içine 1 kepçe ilave ederek ılıştırıp karıştırarak çorbanın içine ekleyin. Yine 15 dakika daha kaynatıp, altını söndürün. En üste ince kıyılmış yarım demet dereotu serpştirip servise sunun.

