



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ENGİNAR ÇORBASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

3 adet enginar
6 diş sarımsak
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
1 su bardağı süt
5 su bardağı su
Tuz
Karabiber
Üzerine:
Kıyılmış dereotu ve taze soğan

Zeytinyağı ve tereyağı karışımında küp doğranmış enginarları soteleyin. Ununu serpin ve hafifçe kavurun. Ezilmiş sarımsak, baharat ve suyunu koyun. Karıştırarak enginarlar yumuşayınca kadar pişirin. Sütünü ilave edin, kıyılmış dereotu, ve taze soğan serperek servis yapın.

