



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ KREMALİ TAVUK ÇORBASI

1 paket Knorr Kremalı Tavuk Çorbası
1 adet orta boy patates
1 adet ince pırasanın yalnızca beyaz kısmı
2 çay kaşığı un
2 tablet Knorr Bulyon
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz, karabiber, kırmızı pul biber
50 gr. beyaz peynir (otlu peynir kullanmanızı tavsiye ederim)

İnce bir pırasa seçip beyaz kısmını alın. Uzunlamasına ikiye böldükten sonra incecik parçalar halinde doğrayın. Patatesi soyup rendeleyin. Zeytinyağını orta boy bir tencereye koyup pırasa ve patatesi tencereye aktarın. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 2-3 dakika kadar kavurun. Unu tıpkı tuz gibi serpiştirip 1-2 dakika daha kavurmaya devam edin. Üzerine et ya da tavuk suyunu ilave edip hazır çorbayı da hemen aktarın. Tahta bir kaşık ya da tel çırpıcıyla karıştırarak kaynayınca kadar pişirin. Tuz ve karabiberi de serpiştirip kaynamaya başlayınca ocağın altını kısın. Çorbayı kısık ateşte 10 dakika daha pişirip ocaktan alın. Üzerine peyniri rendeleyip sıcak sıcak servise sunun. İsterseniz çorbayı el blenderiyle çekip ktır ekmekle de süsleyebilirsiniz.