



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ SEBZE ÇORBASI

250 gr İçim Süzme Beyaz Peynir
1 tatlı kaşığı İçim Şef Krema
1 adet kabak rendesi
1 adet havuç rendesi
1 adet patates rendesi
2 çorba kaşığı taze soğan
3 su bardağı sebze suyu
1 su bardağı tavuk suyu
1 tatlı kaşığı un
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 demet fesleğen
1 tatlı kaşığı tuz

Sebze suyu ve tavuk suyunu bir tencere içine alın. 1 tatlı kaşığı un ve tuzu ilave ederek iyice karıştırın. Ayrı bir kaptaki soğanı, zeytinyağını, rendelenmiş kabak, havuç ve patatesi kaynamakta olan bu suyun içerisine ekleyin. 15 dakika kadar kısık ateşte kaynatmaya devam edin. Sebzeler yumuşadıktan sonra bir kepçe çorbanın suyundan ayırın. İçine süzme beyaz peyniri rendeleyip ekleyin. Bu hazırladığınız peynirli karışımı da çorbaya ekleyin. Çorbanın altını kapatın. Bir çorba kaşığı İçim Şef Krema ile bir demet doğranmış fesleğeni çorbanın içine ekleyerek servis yapın.

