



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERE ÇORBASI (ALMANYA)

MALZEME

1 soğan,
50 g tereyağı,
2 çorba kaşığı un,
800 ml sebze suyu (komprime),
450 g krema,
tuz,
karabiber,
rendelenmiş hintcevizini,
3 kutu tere,
150 ml süt,
50 g füme somon balığı dilimi

1. Soğanı soyup ince küp halinde doğrayın. Soğanı tereyağında pembeleştirin, unu ilave edin, hepsini hafif kavurun.
2. Sebze suyunu ve kremayı karıştırın, kapağı kapatın ve kısık ateşte 10-15 dakika kaynamaya bırakın, tuzunu, biberini ve hintcevizini ayarlayın.
3. Tereyi sudan geçirip süzölmeye bırakın. Garnitür için 3 çorba kaşığı dolusu tere ayırın, gerisini 150 ml süt ile mikserde püre haline getirin.
4. Somon balığını dilimleyin. Çorbayı bir taşım kaynatın, püreyi döküp karıştırın, tadına bakın. Çorbayı kâselere boşaltın, somon balığı ve tere ile garnitür yapın.