



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞİŞUAZ ÇORBASI

(POTAGE VICHISSE)

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet orta boy soğan
1 parmak uzunluğunda iri pırasanın beyazı
2 adet orta boy patates
6 su bardağı tavuk suyu yoksa et suyu
1/2 tatlı kaşığı tuz
Yarım çuşka biberi
2 kahve fincanı krema

Sebzeleri temizleyip piyaz doğrayınız.

Yağı, sebzeleri, tuzu ve biberi bir tencereye koyup orta ateşte üç dört dakika sote yapıp tavuk suyunu ilâve ediniz .

Ağır ağır kaynatarak kırk dakika pişirip ateşten alınız.

Bir süzgeçten suyu ile sebzeleri tamamen geçiriniz.

Buz gibi soğutup kremayı ilâve edip karıştırarak servis ediniz.
