



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ SEBZELİ KREMALİ ÇORBA

1 su bardağı taze barbunya içi
1 su bardağı taze bezelye içi
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı buğday unu
2 adet orta boy kabak
3 dal taze soğan
Tuz, taze çekilmiş karabiber
200 ml Pakmaya ŞefKrema

Taze barbunya ile bezelye içini tencereye aktarın. Üzerini iki misli geçecek kadar su ilave edin. 20 dakika haşlayın. Daha sonra süzün.

Soğanı ve sarımsağı küçük küçük doğrayıp çorbayı pişireceğiniz tencerede sıvıyağla birlikte kavurun. Unu ilave edin. Kokusu gidene kadar kavurun. Kabuğuyla birlikte soyup zar şeklinde doğradığınız kabağı ilave edin. Hafifçe karıştırın.

Kabağı birkaç kez çevirdikten sonra önceden haşlayıp süzdüğünüz sebzeleri, 1,5 litre kaynar suyu, tuzu, ince ince doğranmış taze soğanları, taze çekilmiş karabiberi ilave edin. Orta ateşte 15 dakika pişirin.

Pakmaya ŞefKrema'yı ayrı bir kasede çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan 2 yemek kaşığı kadarını alıp kaseye ekleyin ve kremanın ılınmasını sağlayın.

Ilık kremayı kaynamakta olan çorbaya yavaş yavaş ekleyin. Birkaç kez karıştırıp ocaktan alın. Servis kaselerine paylaşın. Sıcak sıcak servis yapın.

