



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YER ELMASI ÇORBASI

Anadolujet Magazin

- 500 g yer elması
- 1,5 ince dođranmıř kuru sođan
- ½ dal ince dilimlenmiř pırasa
- 50 g tereyađı
- 1 bardak süt
- 1 bardak krema
- 1,5 bardak su
- 1,5 bardak tavuk suyu
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 1 tutam ince dilimlenmiř frenk sođanı

Yer elmalarını, dışında toprak kalmayacak şekilde sert bir fırça ile yıkayın. Bir tencerede tereyağını eritip soğanları soteleyin. Sođanlar yumuşadığında pırasa, yer elması, süt, krema, su ve tavuk suyunu ilave edin ve 30-35 dakika boyunca kısık ateşte kaynatın. Yer elmaları yumuşadığında tuz ve karabiber ekleyip, çorbayı mutfak robotuna aktararak pre haline getirin. Kıvamı koyu ise su ilave ederek kıvamını inceltebilirsiniz. Frenk soğanı serpiştirip servis edin.