



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

500 gr yerelması
1 soğan
1 havuç
2 orba kaşığı sıvıyağ
6 su bardaęı su
Yarım su bardağı süt kreması
2-3 dal maydanoz
Tuz
Karabiber

Soğanı ince inc kıyın.Havucu ve yerelmalarını temizleyip küçük küçük doğrayın. Sıvıyağı tencerede kızdırın. Soğanı ekleyip kavurun. Havuç ve yerelmasını ilave edip 10 dakika kısık ateşte soteleyin. Suyu ekleyip kısık ateşte 20-25 dakika pişirin.

Tencereyi ocaktan indirip sebzeleri blenderden geçirin ve tekrar tencereye alın. Süt kreması, tuz, karabiber ekleyip bir taşım kaynatın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Terbiyeli Yerelması için tıklayın](#)

[ML® Terbiyeli Yerelması \(grsel\)](#)