

Kremali Enginar Corbasi

Malzemeler

7 adet enginar

1 adet soğan

1 adet havuç

2 diş sarımsak

2 su b. su

1 su b. süt

1 paket krema

Tuz

Yapılışı

Öncelikle enginar ve soğanı kup doğrayıp, tencereye alın. Üzerine rendelenmiş havuç, kıyılmış sarımsak ve tuz ekleyin. Suyunu ekleyip kaynamaya bırakın. Haslanmış enginarları sudan alarak blenderdan geçirin. Boza kıvamındaki enginarı yeniden suya ekleyin. Süt, kıyılmış dereotu ve kremayı ekleyin. Bir tasım kaynatıp, ocagin altini kapatın. Sıcak servis yapın.