

Kremali Karisik Sebze Corbasi

Malzemeler

- 1 orta boy patates
- 1 orta boy soğan
- 1 pirasa
- 1 havuc
- 1 dal brokoli
- 1 yaprak lahanası
- 10-15 kereviz yaprağı
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı tavuk veya et suyu
- 1 su bardağı süt veya yarım paket krema
- 1 buçuk çay kaşığı tuz
- 1 corba kaşığı un
- 5 corba kaşığı zeytinyağı

Yapılışı

Önce soğanı, pırasayı küp küp doğrayıp yağda kavuralım. Küçük doğranmış sebzelerin hepsini ilave edip 2 dakika kadar kavuralım. Sebzelerin üzerine unu katıp 2 dakika daha kavuralım. Tavuk suyu ve normal suyu, tuzunu katıp, duduklunun kapagini kapatalım. Duduklu tencere kaynamaya başlayınca dudugunu kapatıyor ya da sebze ayarına ayarlıyoruz ve 15 dakika pisirelim. Duduklu tencerenin buharı çıkınca acip corbayı bilendirdan (blender) geçirelim. Corbayı cirpicidan geçirdikten sonra içine sütü ilave edelim. Bir tasım kaynayınca servise hazırdır. AFIYET OLSUN:)