

Kremali Sebze Corbasi

Malzemeler

1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
3 adet pirasa
1 avuc lahanası
1 kutu çiğ krema
2 yemek k. un
1,5 lt. sıcak su
Tuz, pul biber, karabiber
2 yemek k. tereyağı

Yapılışı

Tüm sebzeleri güzelce yıkayıp soyun ve rendeleyin.

Tereyağı geniş bir tencereye alın ve sebzeleri eklenerek harlı ateşte 2-3 dk. soteleyin.

Unu ekleyerek karıştırın. Un tamamen eriyince karıstırmaya devam ederek azar azar sıcak suyu ekleyin.

15-20 dk. sonra kremasını ekleyin ve 5 dk. daha pısrırarak ocaktan alın.

İstediğiniz baharatları ekleyerek sıcak servis yapın.