

Sogutulmus Sebze Corbasi

Malzemeler

1/2 kg.
patates
4 pirasa
1 adet sogan
50 gr. tereyagi
6 bardak et suyu
1 bardak koyu krema
2 corba kasigi kiyilmis kirmizi sogan
Bir tutam hindistancevizi unu
Karabiber
Tuz

Yapilisi

Oncelikle pirasanin koyu yesil yapraklarini temizleyin.Butun sebzeleri ince ince dograyin.
Yagi genis ve yayvan bir kapta eritin.Sogani ve pirasayi, soganlarin kavrulmamasina dikkat ederek, yumusayincaya kadar 10 dakika kadar hafif ateste pisirin
Patatesi ve et suyunu da ilave ederek kaynatin.Kaynamaya basladiktan sonra kapagini da kapatip sebzeler iyice yumusayincaya kadar yaklasik 30 dakika pisirin.
Corbayi iyice suzun veya blendirdan gecirin ve iyice sogutun.
Kremayi, kirmizi sogani, hizdistan cevizini karistirin.Tuzunu ve biberini ilave edip sogutulmus bir kaseinin icinde servis yapin.
ellerimize saglik