

KREMALI TURP ÇORBASI

MALZEMELER

- ☐ 2 demet Turp (yaprakları ile)
- ☐ 2 tane Pırasa
- ☐ ½ su bardağı Krema
- ☐ 4 su bardağı Tavuk Suyu
- ☐ 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- ☐ Bir kaç sap kıyılmış Maydanoz
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Pırasa turp ve yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın ve hepsini zeytinyağında hafifçe sararana kadar çevirin.

Üzerine sıcak tavuk suyunu ilave edin.

5 dakika kadar pişirin. Hepsini mikserden geçirin ve ince süzgeçte süzün.

Tuzunu ve biberini koyup, ısıtın ve servisten önce kremayla karıştırın.

Üzerini ince kıyılmış maydanoz ile süsleyin

<http://www.diyotuzmani.com>