

Kremalı Yer Elması Çorbası

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 30 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g yer elması
- 1 adet küçük patates
- 1 küçük pırasa, beyaz kısmı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sebze suyu veya su
- 100 ml krema
- 1 çay kaşığı limon suyu
- Tuz ve beyaz biber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yer elmalarını akan su altında fırçalayarak temizleyin; kabukları inceyse soymadan kullanabilirsiniz. Patates ve pırasayı küçük doğrayın. Yer elmasını doğradıktan sonra kararmaması için limonlu suya alın.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tereyağını tencerede eritin. Pırasayı 3 dakika yumuşatın; süzülmüş yer elması ve patatesi ekleyip 2 dakika çevirin.
2. Sebze suyunu dökün. Kaynayınca ateşi kısın ve sebzeler çatalla kolayca ezilene kadar 20-25 dakika pişirin.
3. Çorbayı el blenderı ile pürüzsüzleştirin. Kremayı ve limon suyunu ekleyip kısık ateşte 2 dakika ısıtın; kaynatmadan tuz ve beyaz biberini ayarlayın.

>> **İpucu:** Yer elmasının lifli kabukları kalınsa blenderdan sonra çorbayı ince süzgeçten geçirin.

Saklama:

Kremalı çorbayı kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; ısıtırken kaynatmayın.