



Enginar çorbası

Malzemeler :

SOĞAN	1	ZEYTİNYAĞI	15 GR
SOYULMUŞ ENGİNAR	400 GR	TUZ, BİBER	
ET SUYU	500 ML		
KREMA	200 ML		

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Enginar Zeytinyağı Soğan	400 gr 15 gr 1	Hazneye yerleştirin	 120°C	1000 devir/ dk.	4 dk	Açık	
2	Et suyu	500 ml	Karıştırma	 100°C	400 devir/dk.	15 dk	Açık	
3	Krema	200 ml	Ekleyin	-	3500 devir/ dk.			Krema inceli pürüzsüz olduğunda durun
4				-				Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Enginarları soyduktan sonra, kararmalarını önlemek için limonlu suda bekletin.