

Kremalı Sebze Çorbası:



- 1 Adet Tavuk Budu
- 5 Bardak Su
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Havuç
- 2 Çorba Kaşığı Bezelye
- 1 Su Bardağı Burgu Makarna
- 1 Kutu Krema
- Tuz, Pulbiber

Yapılışı:

Tavuk budunu 5 bardak suda haşlayın. Daha sonra sudan alıp, ince ince didin. Tekrar aynı suya koyun. Patates, havuç, ve kabağı küçük küçük doğrayın. Bezelyeyle birlikte tencereye ilave ederek pişirin.

Sebzelerin yumuşamasına yakın, makarnayı atın. Tuzunu ayarlayın. Makarna da pişince tencereyi ocaktan alın. Kremayı katıp, 1-2 kez çevirin. Kaselere döküp, pulbiberle süsleyerek servis yapın.