



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO ÇORBASI

- 1 orta boy soğan
- 2 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 küçük kırmızı biber, ince kıyılmış
- 4 orta boy domates, dört parça kesilmiş
- 1/2 bardak ayçiçek yağı
- 1/4 çay kaşığı
- 5 çeşit baharat
- 1+1/2 bardak sebze suyu
- 5 bardak su
- 1/4 bardak limon suyu
- 1/4 bardak domates salçası
- 1 orta boy avakado, küçük doğranmış
- 2 yeşil soğan, ince kıyılmış
- 1 çay kaşığı kişniş
- 6 dilim baton ekmek

Soğan, sarımsak, baharat ve domatesleri blenderden geçirin. Ayçiçek yağının yarısından biraz fazlasını tencerede ısıtıp domates karışımına 5 çeşit baharatı katarak, 5 dakika kavurun. Sebze suyu, su, limon suyu ve salçayı ekleyerek karıştırın. Kaynama noktasına gelince ısıyı kısarak üzeri açık olarak 15 dakika demlendirin. Bu arada, kalan ayçiçek yağın ısıtın. Ekmek dilimlerini kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Ekmek dilimlerini ve çorbanızı, çorba kaselerine koyup üzerlerine avakado, yeşil soğan ve kişniş koyarak sıcak servis yapın.



Fotoğraf "yeşil çimen" tarafından gönderildi. 02.10.2018