



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.inlezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZ ÇORBASI

Malzeme:

1 orba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet soęan

3-4 su bardaęı süt

100 gram Teremyaę

tuz, karabiber

Soğanın kabuğunu soyup incecik kıyın. Cevizlerin kabuklarını soyun. Zeytinyağını orta boy bir tencerede ısıtıp soğan ve cevizleri kavurun. Sütü ilave edin. Kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alın. Soęuyunca blenderden geçirin. Karışım Teremyaę, tuz ve karabiber ilave edip tatlandırın. Orta ateşte 5 dakika daha pişirin. İsteğe göre kıyılmış fesleğen ilave ederek sıcak olarak servis yapın.
