



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZ MAHSULLÜ LİMON ÇORBASI

60 gr somon fileto
60 gr kalamar
1/2 adet soğan
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı un
1 bütün limon
1/2 lt su
15 gr krema
1 paket Knorr Toz Et Bulyon
Bir miktar tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Somon ve kalamarı aynı boyda kesin ve sıvıyağda soğan ile kavurun. Un ekleyip karıştırın. Limon suyu, su ve krema ilave edin. Tuz, karabiber ve bulyon ekleyip kaynamaya bırakın. Limon kabuğu rendesi ile servis edin.