



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK ÇORBASI

THY Skylife

8 kişilik Malzemesi:

1 adet büyük boy soğan

1 diş sarımsak

4 yemek kaşığı fındıkyağı veya zeytinyağı

4 dilim esmer bayat ekmek içi

12 su bardağı et suyu

1 küçük paket (190 g) krema

1.5 su bardağı kavulmuş fındık unu

Tuz ve karabiber

1/2 demet maydanoz

1/2 demet taze fesleğen

Hazırlanışı:

Rendelenmiş soğanı ve sarımsak dişini, fındıkyağı ile karıştırarak, orta ateşte, sararıncaya kadar kavurun. Ufalanmış esmer bayat ekmek içlerini katıp kavurmaya devam edin, karışım homojen bir hale gelinceye kadar karıştırın. Tencereye azar azar et suyunu katın. Kaynamaya bırakın. Kremayı, fındık ununu, karabiberi ve tuzu kaynayan karışıma iyice yedirerek katın.

En son, maydanoz ve fesleğeni ekleyin. Ocaktan indirdiğiniz karışımı, tamamen homojen hale gelmesi için mikserden geçirin. Gerekiyorsa az miktarda su ilave ederek, az harlı ateş üzerinde, kremalı çorba kıvamına gelinceye kadar (1-2 dakika) karıştırın. Çorbayı servis kabına koyduktan sonra, üzerini kıyılmış maydanoz ve fesleğen ile süsleyip sıcak olarak servisini yapın. Taze fesleğen yoksa, yerine bir tatlı kaşığı kuru fesleğen kullanabilirsiniz. Esmer ekmek yoksa, beyaz ekmek içi de kullanabilirsiniz.