



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FINDIK ÇORBASI

Ursula Yazıcı

1 adet büyük soğan  
1 diş sarımsak  
4 çorba kaşığı fındık yağı veya zeytinyağı  
4 dilim esmer bayat ekmek içi  
12 su bardağı et suyu  
1 küçük paket (190 g) krema  
1.5 su bardağı kavrulmuş fındık unu  
Tuz ve karabiber  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet fesleğen

Rendelenmiş soğanı ve sarımsak dişini, fındık yağı 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. Gerekirse az miktar 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.

Not: Taze fesleğen yoksa yerine bir tatlı kaşığı kuru fesleğen kullanabilirsiniz. Esmer ekmek yoksa, beyaz ekmek içi de kullanabilirsiniz.