



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNT USULÜ HİNDİSTANCEVİZLİ DOMATES ÇORBASI

1 kırmızı sivri biber  
Küp şeklinde taze zencefil (20 gram)  
100 g kalın doğranmış soğan  
400 g domates (konserve)  
50 ml hindistan cevizi sütü  
50 g kurutulmuş hindistancevizi  
Karabiber  
Tuz  
Bir miktar daha kurutulmuş hindistan cevizi  
Doğranmış taze kişniş  
Kırmızı pul biber

Kırmızı biberin çekirdeklerini çıkarın ve fesleğeni soyun.  
Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, bir miktar kurutulmuş hindistan cevizini ayırın. 500 ml su ekleyin.  
Kapağı kapatın ve kremalı çorba programına basın.  
Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı uygun kupa ya da kaselere boşaltın.  
Üzerine biraz kırmızı pul biber, kurutulmuş hindistancevizi ve doğranmış kişniş ekleyin.

Not: Bu çorbada taze kırmızı biber yerine 1 çay kaşığı kırmızı acı biber veya köri de kullanabilirsiniz.

