



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.

