



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SALATALIK ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Taze kişniş
500 ml yoğurt
200 ml çiğ krema
1.5 çorba kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı köri
Tuz
Taze çekilmiş beyaz biber
1 damla acıso
1 Soğan (ince kıyılmış)
3 adet salatalık (çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış)
500 ml tavuk bulyon

Kışnişin bir kısmını süsleme için ayırıp kalanları parçalara bölün.
Yoğurdun 400 ml'ini, krema, limon suyu, köri, tuz, beyaz biber ve Acıso ile birlikte çırpın. Salatalıkları, soğanları ve tavuk suyunu ekleyin.
Buzdolabında en az 1 saat bekletip ayırdığınız yoğurt ve kişnişle süsleyerek servis yapın.

Not: Buzdolabında bir gün bekletilmelidir.