



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU TERE ÇORBASI (ALMANYA)

4 kişilik malzeme;
1 baş soğan,
1 diş sarımsak,
150 g. tere,
50 g. tereyağı,
yarım litre sebze suyu (komprime),
150 g. taze krema,
tuz,
karabiber,
100 g. fazla baharatlı olmayan sucuk.

Soğanı ve sarımsağı soyarak doğrayın. Tereyi yıkayarak kurulayın, garnitür için birazını ayırın, gerisini kıyın. Tereyağı kızdırın, soğanı ve sarımsağı sote edin. Tereleri atın, tekrar 5 dakika sote edin. Sebze suyunu dökün, hafif ateşte 15 dakika pişirin. Çorbayı mikserden geçirin, taze krema, tuz ve karabiber katın. Sucuğu dilimleyin. Sucuk ve tere ile servis yapın.