



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACILI TAZE SOĞAN ÇORBASI

Patatesleri soyun ve küp şeklinde doğrayın, ardından 15-20 dakika tavuk suyunda pişirin. Taze soğanları temizleyin ve doğrayın. Kızartma tavasında zeytinyağını ısıtın ve taze soğanları yüksek ısıda renkleri koyulasıncaya dek kızartın, daha sonra baharatla çesnilendirin. Birkaç dakika soğumaya bırakın (sivi 80°C'yi geçmemelidir). Patatesleri, blenderde MAX ayarında en az 1 dakika boyunca bulyon ve taze soğanla birlikte püre haline getirin. Çorbaya kıvamlı bir lezzet katmak için karıştırma sırasında soğuk kremayı ekleyin. En az 2 saat soğumaya bırakın; bu çorba soğuk servis edilir. Servis yapmadan önce iyice karıştırın ve yemeği baharatla çesnilendirin. Frenk soğanlarını ve rokfor peynirini küçük parçalar halinde üzerine serpiştirin. 30 dakika hazırlama süresi + 2 saat buzlukta bekletme süresi
