



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ANDALUZ ÇORBASI

(POTAGE ANDALOUSE)

8 kişilik MALZEME :

ince dilimlenmiş 1 küçük soğan

1/4 kereviz

1/2 küçük pırasanın beyazı

2 çorba kaşığı margarin

2 kahve fincanı un (60 gr.)

6 çorba kaşığı domates salçası

1 tatlı kaşığı tuz

12 bardak et suyu

YAPILIŞI :

Bir tencereye yağı ve sebzeleri koyup orta a-teste 3 - 4 dakika karıştırarak kavurup unu ilâve ediniz

İki dakika daha kavurup salçayı ilâve ederek İki dakika daha kavurup tuz ve et suyunu ilâve edip yirmi dakika orta ateşte kaynatarak pişirip ateşten atınız

Süzdürüp aşağıdaki haşlanmış biber ve pirinci ilâve edip servis ediniz

GARNİTÜRÜ :

3 adet dolma biber,

4 çorba kaşığı pirinç

Biberleri dörde yarıp temizleyiniz

Sonra enine kibrit biçimi ince dilimleyip kaynar suda iki dakika haşlayıp süzdürünüz

Pirinci kaynatarak yirmi dakika haşlayıp soğutup süzdürünüz