



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AVOKADO ÇORBASI

- 1 adet avokado
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 250 gram tavuk eti
- 150 gram soğuk krema
- 2 çay kaşığı tuz
- 2 çay kaşığı karabiber
- 3 yemek kaşığı yoğurt

Blenderın içine avokado, sarımsak ve tavuk eti konur sonrasında ince parçacıklara ayrılana kadar çırpılır. Bir tencerenin içine boşaltılarak üzerine tavuk suyu, limon suyu, krema, tuz ve karabiber eklenerek 10-15 dakika boyunca kaynatılır. Servise hazır hale gelince çorba kaselere konularak üzerine yoğurt ilave edilir.
