



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA ÇORBASI

Tereyağı 1 yemek kaşığı
SuperFresh Soğan 1/2 paket
Domates salçası 1 tatlı kaşığı
Kesme şeker 1 adet
SuperFresh Barbunya 1,5 su bardağı
Su 5 su bardağı
Taze soğan 1-2 dal (üzeri için)

SuperFresh Barbunyaları tencereye koyun ve üzerini geçecek kadar su ekleyip 15-20 dk. kadar haşlayın.
SuperFresh Doğranmış Tatlı Beyaz Soğanı tereyağı ile birlikte başka bir tencerede kavurun.
Üzerine domates salçasını ekleyip 1-2 dakika daha kavurun.
Kesme şekeri, SuperFresh Barbunyayı ve suyu da ilave ettikten sonra haşlamaya başlayın.
Haşlanan barbunyalardan 2 yemek kaşığı ayırın.
Çorbayı el blenderi ile pürüzsüz hale gelinceye kadar çırpın.
Ayırdığınız barbunyaları tencereye ilave edip tuzunu ve karabiberini ekleyin.
Bir taşım daha kaynattıktan sonra üzerine doğranmış taze soğan ile sıcak servis yapın.

