



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ KİNOA ÇORBASI

- 1 kerevizin sapı ve yaprakları
- 1 patates
- 1 kırmızı soğan
- 1 yumurta
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 2 limon
- 1 yemek kaşığı Duru Lival Beyaz Kinoa
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı zerdeçal
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 lt su (varsa et suyu)

Soğanı ince doğrayın ve zeytinyağında soteleyin.

Patatesi rendeleyip soğana ekleyin.

Kereviz sapı ve yapraklarını ince ince doğrayın ve tencereye ekleyin.

Suyunu salınca içine kinoa, tuz ve 1,5 lt sıcak suyu döküp altını kısın ve kaynamaya bırakın.

Başka bir kaptaki yumurta, yoğurt, un, zerdeçal, limon suyu ve 1 bardak suyu karıştırın.

Kaynayan çorbamızın içine yavaş yavaş karıştırarak dökün.

Durmadan karıştırıp kaynamasını bekleyin.

Kaynayınca blenderdan geçirin

Üzerine karabiber serpip servis edebilirsiniz.

