



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇORBASI

2 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı mısır unu
1 adet kuru soğan
1 adet patates
Tuz
Karabiber
1-2 diş sarımsak
2 su bardağı tavuk suyu
5 su bardağı sıcak su
Üzeri için:
Sıvı yağ
Toz kırmızı biber

Soğan ve patatesi soyup irice doğrayın.

Tereyağını tencerede eritip kızdırın.

Mısır ununu ilave edip 3 dakika kadar kavurun.

Mısır ununa soğan ve patatesi ekleyip kavurmaya devam edin.

Ardından ezilmiş sarımsağı, tuz ve karabiberi ilave edip harmanlayın.

Tavuk suyu ve suyu da tencereye ekleyip sebzeler yumuşayana kadar arada karıştırarak pişirin.

Sebzeler yumuşayınca çorbayı el blenderiyle ezin. Eğer kıvamı koyu olursa çorbanıza sıcak su ya da tavuk suyu ilave edebilirsiniz.

Bir taşım daha kaynatmışınız çorbayı ocaktan alın.

Kaselere bölüştürdükten sonra üzerine sıvı yağda kavurduğunuz kırmızı toz biberi gezdirin ve servis edin.

