



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CENNET ÇORBASI

Zehra Gürgen

50 gr Jambon (küp küp doğranmış)
2 dal brokoli (sadece çiçekleri kullanılacak)
2 büyük havuç (rendenin ince kısmı ile rendelenecek)
1 büyük soğan (rendenin ince kısmı ile rendelenecek)
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 yemek kaşığı un
2 diş sarımsak (minik minik doğranacak)
10 su bardağı tavuk suyu
1 portakal suyu
Kuru kekik
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
1/2 tatlı kaşığı iri Tuz

Yağların hepsini tencereye alıp kısık ateşte eritin.
Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Pembeleşen soğana 2 yemek kaşığı portakal suyu koyun.
Karıştırmaya devam ederek brokoliyi ve ardından unu ekleyin.
Havucu da kattıktan sonra iyice karıştırın.
Portakal suyunun kalanını ardından da tavuk suyunu ekleyin.
Sarımsaklarında ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırın.
Kaynamaya başlayınca jambonları ve kekiği ekleyin.
Servis ederken julyen soyulmuş portakal suyu içinde havuçla sunabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.09.2022