



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ELMA ÇORBASI

### Malzemesi:

- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 diş kıyılmış sarımsak
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 çorba kaşığı un
- 4 bardak et suyu
- 2 kahve kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1/2 kahve kaşığı kırmızı biber
- 3/4 çay fincanı kaymak
- 1/4 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 2 adet elma

### Hazırlanışı:

Yağı tavada ısıtın ve sarımsağı ilave edin. 3 dakika pişirin. Sonra domates salçasıyla unu katın. İyice karıştırarak unun top olmasını önleyin. Sonra et suyunu, tuz ve biberi katın. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Kaymağı sütle iyice ezip halledin. Kırmızı biber, maydanoz ve sütlü kaymağı da kaba ilave edin. Elmaları soyun. Çekirdek ve ortalarını çıkarın. Orta büyüklükte parçalar halinde kesin. Sonra tereyağda kızartın. Çorbayı kaseye alın. Üstüne elmaları dökün ve hemen servis yapın.

---