



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HENDEK ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Soğan 60 gr
Et stock 6 ml
Süt 50 ml
Salatalık-havuç 2 adet 250 gr
Antep fıstığı 21 adet 44 gr
Mantar 6 adet 90 gr
Tuz
Karabiber
Tereyağı
Taze kekik

Tereyağı tencerede eritilir ve sırasıyla soğan, havuç, mantar, salatalık kavrulur. Kavrulan malzemelere taze kekik eklenir ve ardından et stock sıcak vaziyette tencereye dökülür. Yaklaşık 15 dk kaynatılan malzemelere antep fıstığı, tuz, karabiber eklenir ve 20 dk daha kaynatılır. Çorba ocaktan alınır ve blenderle çekilir. Çekme esnasında süt ilave edilir ve yanında gözleme ile sıcak olarak servis edilir.

