



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZİ VE İSPANAK ÇORBASI (AVUSTRALYA)

<https://breville.com.au>

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak, dövülmüş
4 pırasa, ince dilimlenmiş
1 yemek kaşığı kırmızı köri salçası
1 yemek kaşığı öğütülmüş kimyon
800 gr İngiliz ıspanağı, doğranmış
600 ml tavuk suyu
200 gr kumara, kabukları soyulmuş ve doğranmış
3 Kaffir limon yaprağı veya 1 çay kaşığı rendelenmiş misket limonu kabuğu

Büyükçe bir tencerede yağı kızdırın, ilk 2 malzemeyi hafif pembeleşene kadar soteleyin.
Diğer iki malzemeyi de ekleyin, yüksek ateşte 1 dakika boyunca pişirin, kalan malzemeleri ekleyin.
Kaynatın, sonra altını kısarak orta ateşte pişmeye bırakın.
Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Ateşten alın, hafif soğutun.
Wizz Sticki tencerenin içine yerleştirin ve çorba pütürsüz olana kadar karıştırın.
Servis yapın.