



KAJULU ÇORBA

Haliç Üniversitesi

Kaju 125 gr
Un 1,5 yemek kaşığı
Krema 2 gr
Tavuk bulyon 1 adet
Sıcak su 3,5 su bardağı
Tuz
Pul biber 1 çay kaşığı
Zeytinyağı 1 yemek kaşığı

Kajuları robottan geçirin un haline getirin.

Tencereye yağ koyulur eritilir, kaju tozu ve un eklenerek kavrulur, rengi dönünce kaynamış su eklenir sürekli karıştırarak tuz ve bulyon eklenir 10-15 dk pişirilir, sonra blendırla püre haline getirilir. 5dk daha pişirilir, ocaktan alınır, krema eklenir.

