



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZLU SOĞUK ÇORBA

Refika Birgül

1 adet Karpuz (Orta Boy) Veya Karpuz Suyu
200 gr. Beyaz Peynir
4 çorba kaşığı Toz Şeker
4 çorba kaşığı Limon Suyu
1,5 çorba kaşığı Çörek Otu
10-11 dal Nane
2 dilim Ekşi Maya Ekmeği

Karpuzunuzu ortadan ikiye dikkatlice kesin çünkü kabuğunu servis için kullanacağız. İçini kaşıkla çıkartıp Gurme katı meyve sıkacağına suyunu sıkın. İdeal olarak kişi başına 1 bardak yeterli olacaktır. Sıktığınız 4 su bardağı karpuz suyunun içine 1 çorba kaşığı çörek otu ve 2 çorba kaşığı limon suyu ekleyip, karıştırın. 2 avuç, yani 10-11 dal naneyi havanda biraz dövün. Ardından havana 2 çorba kaşığı şeker ekleyip dövmeye devam edin. Sonra içine 2 çorba kaşığı limon suyu ekleyin. Burada bir nevi pesto yapmış oluyoruz. Diğer yandan 500 gramlık beyaz peyniri üçgen şeklinde kesin. İkişer dilim de ekşi mayalı ekmeği kesip ekmeği kızartma makinasına koyup kızartın. Servis etmek için karpuz suyunu karpuz kabuklarının içine koyun. Çorbanıza kestiğiniz peyniri ve kızarttığınız ekmekleri ve bir parça daha çörek otu ekleyip servis yapın. Ardından naneli karışımdan içine bol bol dökün. Bunu sıcak çorbalara eklenen acılı, kızgın bir yağ gibi düşünün. Eğer isterseniz Diyet-Hafif bir Osmanlı dokunuşu olarak servis ederken bu çorbaya bir parça tarçın da ekleyebilirsiniz.

