



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRİ KANEPELİ BEZELYE ÇORBASI

Çorba:

500 g bezelye, taze veya dondurulmuş (Dondurulmuş bezelye kullanıyorsanız, SoupMaker'a koymadan önce sıcak su altında çözdürün)

100 g doğranmış soğan

550 ml sebzeli et suyu

½ yemek kaşığı tarhun

Karabiber

Tuz

5 yemek kaşığı yoğurt

Taze yeşil baharatlar

Kanepe:

Baget ekmek

Keçi peyniri

Çorba malzemelerini SoupMaker'a koyun ve krema programını seçin.

Bu arada kanepeyi hazırlayın. Fırınınızı 200 °C'ye ısıtın, baget ekmeği dilimleyin ve dilimler üzerine biraz keçi peyniri koyun. Peynir eriyene ve altın rengini alana kadar fırınlayın.

SoupMaker hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı derin kaselere boşaltın. Her kaseyi gevrek kanepelerle süsleyin.

Not: Taze, kremalı bir sonuç elde etmek için çorbanıza başlangıç aşamasında veya servis ederken bir miktar yoğurt ekleyebilirsiniz. Tarhun yerine nane de kullanılabilir.

