



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI SOYA ÇORBASI

MALZEMELER

30 gr Soya eti (ılık su içinde en az 20 dakika bekletilmiş)

100 gr krema

2 yemek kaşığı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı un

2 bardak su

1 küçük, ince doğranmış kuru soğan

1/2 çay kaşığı taze kekik

1/2 çay kaşığı taze biberiye

1/4 çay kaşığı tuz

HAZIRLANIŞI

Soğanı çok ince kıyın, yağda pembeleşinceye kadar kavurun, üzerine unu ekleyin, birkaç kere karıştırdıktan sonra 2 su bardağı su ilave edin. İyice kaynadıktan sonra üzerine soya etlerini ekleyin, kapağını kapatıp 10 dakika kaynatın, kremayı ekleyin, 10 dakika daha kaynatın. Ocağı kapattıktan sonra taze baharatlar ve tuzla tatlandırın.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016