



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYDANOZ ÇORBASI

Malzeme:

2 demet maydanoz

5 su bardağı su

1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon

4 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

2 çorba kaşığı Bizim Mısırözü Yağı

1 adet soğan

Karabiber

1 çay bardağı krema

Maydanozların saplarını ayıklayın. Soğanı kıyın, tencereye aktarın. Maydanoz, su ve et bulyonu ekleyin. Maydanozları bu suyun içinde 30 dakika haşlayın. Daha sonra maydanozları sudan çıkartıp blenderden geçirin. Diğer tarafta sıvıyağ ve unu pembeleşinceye kadar 7-8 dakika kavurun. Maydanoz püresi ve karabiberi ekleyin. Suyunu ayarlayın. Birkaç taşım kaynatın. Ocaktan alın. Karabiberle tatlandırın. Çorbayı servis kaselerine paylaşın. İsteğe göre krema ile süsleyip servis yapabilirsiniz.
