



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYDANOZ ÇORBASI

Malzemeler

1 yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı krema
2 çorba kaşığı un
1/4 limon suyu
yeterince su
1 demet maydanoz yaprakları
kızarmış ekmek parçaları
4-5 çorba kaşığı sıvı yağ
tuz, karabiber, pulbiber

Maydanoz yapraklarını yıkayıp iri doğrayalım. Tencereye yağı alıp unu ekleyerek sararana dek çevirelim. 5-6 su bardağı su azar azar ve karıştırarak ilave edelim. Maydanozları ilave edelim. Sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim. Çorbayı ateşten almadan kısa bir süre önce yumurta sarısını, limon suyunu ve kremayı bir kapta çırparak karıştırarak ilave edelim. Tuzunu biberini ayarlayalım. Çorbayı bir taşım daha kaynatıp ateşten alalım. Üzerine pul biber ve kızarmış ekmek parçalarını ilave edip servis yapalım.



Fotoğraf "akıl küpü" tarafından gönderildi. 26.11.2014