



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR ÇORBASI

Malzeme:

4 su bardağı su

1 su bardağı nar suyu

2 çorba kaşığı Altın Hasat Riviera Zeytinyağı

1 adet rendelenmiş havuç

1 su bardağı nar tanesi

2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 kahve fincanı Bizim Mutfak Baldo piring

Tuz, karabiber

Havucun kabuklarını soyup rendeleyin. Domatesleri rendeleyin. Maydanozları kıyın. Bir tencerede zeytinyağını ısıtın. Rendelenmiş havuçları ve domatesleri ekleyip yumuşayınca kadar kavurun. Su, nar suyu, tuz ve karabiberi ilave edip kaynatın. Piringleri ekleyin. Piringler yumuşayınca kadar kaynatmaya devam edin. Ocaktan alın. Nar taneleri ve kıyılmış maydanozu ekleyip tatlandırın. Tencerenin kapağını kapatarak dinlenmeye bırakın. Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "garbi" tarafından gönderildi. 29.02.2016