



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ HİNDİ ÇORBASI

250 gr hindi göğsü
2 adet domates
2 adet patates
1 adet soğan
3 çorba kaşığı nar ekşisi
Tuz
Karabiber
2 adet havuç
50 gr margarin
1 çorba kaşığı kuru nane
Biraz pul biber

Öncelikle göğüs etini ve doğranmış sebzelerimizi geniş bir tencere içinde haşlayalım (su miktarını kendiniz ayarlayınız) iyice haşlandıktan sonra nar ekşisini ekleyelim. Onunla iyice özleşen tencereyi kısık ateşe alalım. Diğer taraftan bir tava içinde margarin pul biber ve naneyi kavuralım ve tencereye dökelim. Hem sağlıklı hem hafif çorbanızı servis edin.

