



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI CENNET ÇORBASI

2 büyük rendelenmiş havuç
1 büyük rendelenmiş soğan
50 gram pastırma (küp küp doğranmış)
2 dal brokoli (sadece çiçekleri kullanılacak)
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım yemek kaşığı un
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
10 su bardağı tavuk suyu
1 portakal suyu
2 diş doğranmış sarımsak
10 su bardağı tavuk suyu
1 portakal suyu
Kuru kekik
2 çay kaşığı kırmızı toz biber
Yarım tatlı kaşığı iri tuz

Yağların hepsini tencereye alıp kısık ateşte eritin.
Soğanı ekleyip pembeleşene kadar kavurun.
Pembeleşen soğana 2 yemek kaşığı portakal suyu koyun.
Karıştırmaya devam ederek brokoliyi ve ardından unu ekleyin.
Havucu da kattıktan sonra iyice karıştırın.
Portakal suyunun kalanını ardından da tavuk suyunu ekleyin.
Sarımsakları da ekledikten sonra kaynayana kadar karıştırın.
Kaynamaya başlayınca pastirmaları ve kekiği ekleyin.
Servis ederken julyen soyulmuş portakal suyu içinde havuçla servis edebilirsiniz.

