



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROLET SUPA

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 adet soğan
1 adet elma
2 kaşık sıvı yağ
1 fincan un
Limon suyu
1 kaşık köri
5 bardak et suyu
Tuz
Karabiber

Elmayı, havucu ve soğanı soyduktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız malzemeleri kızdırdığınız yağ içerisinde beş dakika kavurun. Unu ve köriyi ekleyerek karıştırın ve bu şekilde yaklaşık beş dakika daha kavurun. Bu süre sonunda et suyunu ekleyin ve yaklaşık beş dakika kaynatın. Limon suyunu, tuzu ve karabiberini eklediğiniz çorbayı kırk dakika pişmeye bırakın. Pişme işlemi bittikten sonra blender ile iyice ezin. Servis yaparken maydanoz yapraklarını kullanın.

