



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REZENE ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Zeytinyağı 80 Mililitre
Zeytinyağı 1 Yemek Kaşığı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Limon Suyu 2 Tatlı Kaşığı
Limon Suyu 1 Yemek Kaşığı
Su 250 Mililitre
Hardal 1 Çay Kaşığı
Dolma Amerikan Biber 200 Gram
Sarımsak 6 Diş
Soğan 1 Adet
Yumurta 1 Adet
Rezene 600 Gram
İnek Sütü 250 Mililitre
Rezene Tohumu 2 Yemek Kaşığı
Sebze Suyu 500 Mililitre
COOK Alüminyum Mutfak Folyosu (10m) 1 Adet

Fırınınızı 180 dereceye ayarlayın. Taze rezeneyi doğrayarak fırın kabına alın. Doğranmış soğan, 4 diş sarımsak, rezene tohumunu ve 1 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyip 30 dakika pişirin, üzerini COOK Alüminyum Mutfak Folyosu ile örterek 15 dakika daha pişirin. Kabı fırından alıp malzemeyi soğumaya bırakın. Pişirdiğiniz sebzeleri büyük bir tencereye alın. Süt, su, sebze suyunu ekleyip yüksek ateşte 15 dakika kaynatın. Blender'dan geçirerek pürüzsüz hale getirin. 2 tatlı kaşığı Limon suyu, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. 2 diş sarımsak, 1 yumurtanın sarısı, 1 yemek kaşığı limon suyu, ve hardalı blender'dan geçirin. 80 ml. zeytinyağını incecik akıtarak karıştırmaya devam edin. Közlenmiş biberi de ekleyerek pürüzsüz hale gelinceye kadar karıştırın ve çorbanın üzerine gezdirerek servis yapın.

