



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKA ÇORBASI

250 gr Roka
1 Adet Soğan
1 Kutu Krema
3-4 Su Bardağı Tavuk Suyu
1 Tatlı Kaşığı Limon Suyu
1/2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Soğanı yemeklik doğrayalım. Tavaya yarım çorba kaşığı sıvı yağ alalım. Soğanı yağda kavuralım. Rokaları iyice yıkayıp suyunu süzelim. İnce ince kıyalım. Servis yapmadan önce çorbanın üzerini süslemek için bir miktar rokayı ayıralım. Doğradığımız rokaları soğanla birlikte kavuralım. Üzerine bir tatlı kaşığı limon suyu ve 3-4 bardak tavuk suyunu ilave edelim. Çorbanın içine bir kutu krema ekleyerek kaynatalım. Hazırladığımız çorbayı blendırdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayalım. (tüm çorba blendıra sığmayacağından azar azar ilave ederek blendırdan geçirin.) Roka Yaprakları ile servis yapın.

