



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ROKA ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet roka
- 1 adet patates
- 6 su bardağı sebze suyu
- Yarım çay bardağı krema
- 150 gram keçi peyniri
- 1 çay kaşığı tuz

Soğanın kabuğunu soyup kıyın ve zeytinyağında pembeleştirin. Patatesi küp, rokayı ince doğrayıp soğanla birlikte 3 dakika soteleyin. Üzerine sebze suyunu ilave edin ve 25 dakika pişirin. Blender'dan geçirerek pürüzsüz hale getirin. Krema ve tuz ekleyin. Üzerine keçi peyniri dilimi yerleştirerek sıcak servis yapın.