



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROKALI ENGİNDAR ÇORBASI

3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Aldığı kadar tuz

1 Adet yumurta

1 Demet roka

8 Yemek Kaşığı yoğurt

4 Adet çanak enginar

Aldığı kadar karabiber

1 Litre sebze suyu

10 Diş sarımsak

3 Dal taze soğan

2 Çorba Kaşığı susam

Dört adet çanak enginarı tavla zarları şeklinde doğrayın. Enginarları tencereye ekleyin. üzerine bir litre sebze suyu ve 10 diş dövülmüş sarımsağı ekleyerek. 20-25 dakika haşlayın. Enginarlar benliklerini korumalı ancak yeterince de yumuşamalı. Bunu bir tanesini tadarak anlayabilirsiniz. Çorbanın enginarları pişerken, bir tarafta yeşil soğanı uzunlamasına açıp ince soğan liflerini sanki Frenk soğanıymışçasına çıkarın ve çeyrek bağ rokayı bir dolma gibi iyice sıkıştırıp ince ince doğrayın. Bir adet yumurtayı 8 tepeleme dolu çorba kaşığı yoğurtla çirpın. Kaynayan çorbadan bir kepçe alıp yoğurda döküp devamlı karıştırın. Eğer yoğurdu bir anda çorbaya dökerseniz ani ısı değişikliğinden kesilebilir. Yoğurdu bu şekilde ısıttıktan sonra tencereye ilave edin. Tuzunu ağız tadınıza göre ayarlayın. Bu şekilde 5 dakika kaynatın. Servis kasesine aldığınız çorbanın üzerine ince kıydığınız roka, taze soğan ve sızma zeytinyağı ilave edin.