



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROKALI PATATES ÇORBASI (FRANSA)

4 kişilik

MALZEME:

2 patates,

2 yeşil soğan,

1 diş sarımsak,

1 yemek kaşığı tereyağı,

800 gr. sebze suyu (komprime),

5 yemek kaşığı zeytinyağı,

tuz,

karabiber,

yarım demet roka.

1. Patatesleri yıkayın ve kabuğu ile birlikte tuzlu suda haşlayın.

2. Yeşil soğanı ve sarımsağı ayıklayarak kıyın. Patatesleri soyduktan sonra küp halinde doğrayın. Soğanları tereyağında sote edin, sebze suyunu dökün ve bir taşım kaynatın. Çorbayı mikserde halledin. Tekrar bir taşım kaynatın, tuzunu ve biberini ayarlayın.

3. Rokayı ayıklayarak yıkayın, sert saplarını çıkarın. Roka'nın birazını çorbaya katın ve kısa süre kaynatıp, mikserde halledin.

4. Rokasız patates çorbasını ısıtılmış çorba kaselerine dökün, rokalı çorba ile garnitür yapın.