



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIKLI ÇORBA

5 tane salatalık
300 gram yoğurt
1 tane kırmızı taze biber
1 tane havuç
5 dal taze nane
4 dilim tos ekmeği
100 gram margarin
1 çay kaşığı beyaz biber
Tuz
Karabiber

Salatalıkların uç kısımlarını kesip çekirdeklerini ayıklayın ve küp şeklinde doğrayın. Yarım limon suyu, yoğurt, birkaç adet nane yaprağı, bir tutam tuz ve karabiberi salatalık çekirdekleri ve küp doğranmış salatalıklarla blenderde çekin.

Karışımın krema haline gelmesini sağlayın. Havucun kabuğunu soyun. Havucu ve 1 adet taze kırmızıbiberin yarısını küp şeklinde kesin. hazırladığınız Kremayı ayrı bir kaba alın ve buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan 1-2 dakika önce buzdolabından çıkartın. Tavaya margarini alın tost ekmeklerini küp küp yapıp kızartın küp şeklinde kesilmiş havuç ve kırmızı biberleri içine katıp servis yapın.

