



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI (ÇEKYA)

2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük ince doğranmış soğan
6 diş kıyılmış sarımsak
6 su bardağı su
2 büyük soyulmuş ve iri doğranmış patates
Tuz
Karabiber

Orta boy bir tencereye zeytinyağını alın. Sonra soğan ve sarımsakları yarı saydam olacak şekilde kavurun. Suyu ekleyerek kaynatın. Patatesleri de ekleyin ve altını kısarak patatesler yumuşayana kadar pişirin. Baharatını da ekledikten sonra daha güçlü bir sarımsak tadı için 3 diş daha ezilmiş sarımsak ekleyin. Sıcak bir şekilde üzerine kruton ekleyebilirsiniz.

