



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI

www.miele.com.tr

250 gr. Baget Ekmek
4-6 diş Sarımsak
40 gr. Zeytinyağı
2 Defne yaprağı
2 yemek kaşığı Domates püresi
1 çay kaşığı tatlı Biber
4 Yumurta
Tuz
2 lt. Et suyu
1 Chorizo (sarımsak-biberli sosis)
1 acı sivri Biber

Sarımsak tanelerini iri iri kıyın ve bir tavanın içinde zeytinyağı ile pembeleştirin.

Ekmeği dilim dilim kesin, ilave edin ve her iki tarafını hafif kızartın. Kızartılan ekmeğin dilimlerini bir sufle kalıbının veya Miele Gurme-kızartma kabının içine yan yana dizin.

Domates püresi, defne yaprağı, biber ve en son et suyunu sarımsaklara ekleyin, karıştırın ve ekmeğin üzerine dökün.

Peperoni ve dilimlenmiş biberi ilave edin. Kalıbı fırına verin.

Pişirme süresi bitmeden birkaç dakika önce yumurtaları çorbaya ilave edin.