



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI

30 diş sarımsak
1 yemek kaşığı un
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı un
2 yemek zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
3-4 su bardağı su
Karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 çay kaşığı pul biber
1 yemek kaşığı tereyağı

20 diş sarımsağı soymadan ve bir fırın tepsisine yerleştirin.
Üzerine karabiber, zeytinyağı ve tuz ekleyip fırına verin.
Sarımsakların rengi değişene kadar pişirin. Fırından çıkarınca kabuklarını soyun.
Soğanı da küçük küçük doğrayın.
Bir tencerede tereyağını eritin. Üzerine küçük küçük doğradığınız soğanı ekleyin ve pembeleşene kadar kavurun.
Ardından bütün sarımsakları tencereye ekleyin. Unu da ilave edip sürekli karıştırın.
Daha sonra suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin.
Kaynadıktan sonra blender'dan geçirip pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın ve birkaç dakika daha kaynatın.
Karabiber ve tuzunu da ilave edip karıştırın.
Üzeri için; tereyağını bir tavada kızdırıp pul biberi ekleyin.
En son tereyağı pul biberli sosu üzerine gezdirip servis edin.

