



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 baş sarımsak (yaklaşık 10-12 diş)
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 5 su bardağı tavuk suyu (veya sebze suyu)
- 1 çay bardağı süt (isteğe bağlı)
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kuru kekik (isteğe bağlı)
- 1/2 limon suyu
- İnce kıyılmış maydanoz (üzeri için)

Sarımsakları ayıklayın ve kabuklarını soyun.

İsterseniz dişleri bütün bırakabilir veya ince ince doğrayabilirsiniz.

Soğanı küçük küpler halinde doğrayın.

Bir tencereye tereyağını ve zeytinyağını ekleyin.

Yağ eridikten sonra ince doğranmış soğanları ekleyip kavurun.

Soğanlar yumuşayana kadar yaklaşık 5-6 dakika kadar soteleyin.

Ardından sarımsakları ekleyin ve sarımsakların kokusu çıkana kadar yaklaşık 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Sotelediğiniz soğan ve sarımsağın üzerine unu ekleyin ve unu kavurmaya başlayın.

Un, çorbaya kıvam verecektir, bu yüzden sürekli karıştırarak unun topaklanmamasına dikkat edin.

Unun kokusu çıkana kadar (yaklaşık 2-3 dakika) kavurmaya devam edin.

Kavurduğunuz unun üzerine yavaş yavaş tavuk suyunu ekleyin ve bir çırpıcı yardımıyla sürekli karıştırarak pürüzsüz bir kıvam elde edin.

Bu aşamada çorbanın tuzunu, karabiberini ve kekiği de ekleyin.

Orta ateşte çorbayı kaynamaya bırakın.

Çorba kaynamaya başladıktan sonra, altını kısın ve 10-15 dakika boyunca kısık ateşte pişirin.

Eğer çorbanın daha pürüzsüz bir kıvamda olmasını isterseniz, bu aşamada blender kullanarak çorbayı püre haline getirebilirsiniz.

Çorba kıvam aldıktan sonra, isteğe bağlı olarak süt ekleyebilirsiniz.

Son olarak, limon suyu ekleyerek çorbaya ferah bir lezzet katın.



© lezzetler.com tarif no:180444 • adı:Sarımsak orbasi • gönderen:dolu • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:53