



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI

20 diş taze sarımsak
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı un
2 su bardağı su
3 su bardağı tavuk suyu
1 çorba kaşığı sirke
2 yumurta sarısı
1 tutam kekik
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
Birkaç adet taze soğan sapı
1,5 su bardağı taze krema
2 dilim kepekli tost ekmeği
2 çorba kaşığı gravyer peynir rendesi
Tuz,
Karabiber

Temizlenmiş sarımsakları 1 su bardağı kaynar tuzlu suda 5 dakika bekletin. Süzüp tekrar 1 bardak kaynar suda sarımsakları 5 dakika daha bekletin. Suyunu süzüp bu kez kaynamakta olan süte ilave ederek 5 dakika pişirin. Sarımsakları delikli kepçe ile alın. Tavaya koyarak tereyağında kısık ateşte pembeleştirin. Un ilave edin ve sürekli karıştırarak 1 dakika kavurun. Ayrı bir yerde kaynatmış tavuk suyunu azar azar dökerek ilave edin. Sirkeyi ekleyin ve karıştırarak pişirmeyi sürdürün. Tuz ve biber ekin. Çorba koyulaşmaya başlayınca ateşten alıp mikserle çırpın. Tekrar ateşe koyun ve birkaç dakika daha pişirin. Ateşten aldıktan sonra krema ile çırpılmış yumurta sarılarını azar azar dökerek ve devamlı karıştırarak ilave edin. Ekmek dilimlerinin kabuklu kısımlarını keskin bir bıçakla kesip küp şeklinde doğrayın. Yağlanmış teflon tavada hafifçe kavurun. Kapalı bir kasede sıcak olarak muhafaza edin. Peynir, maydanoz, kıyılmış taze soğan ve kekik ilave edin. Ekmek küpleri eşliğinde servis yapın.

[ML® Sarımsak Çorbası için tıklayın](#)