



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SARIMSAK ÇORBASI

1 baş sarımsak (yaklaşık 8-10 diş)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
4 su bardağı tavuk suyu (veya sebze suyu)
1 su bardağı süt (isteğe bağlı)
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı toz kırmızı biber (isteğe bağlı)
Üzeri için:
Ktır ekmek parçaları veya doğranmış maydanoz

Sarımsak dişlerini kabuklarından ayıklayın ve doğrayın.
Hafifçe ezin veya rendeleyin. Daha yoğun bir lezzet için fırında hafifçe kızartabilirsiniz.
Tereyağını tencerede eritin ve unu ekleyerek kavurun. Hafif kokusu çıktığında üzerine ezilmiş sarımsakları ekleyin.
Sarımsakların aroması çıkana kadar birkaç dakika kavurun.
Tavuk suyunu veya sebze suyunu azar azar ekleyerek sürekli karıştırın.
Kaynamaya başladığında ocağın altını kısın ve çorbayı 10 dakika kadar pişirin.
Daha kremamsı bir doku isterseniz sütü ekleyin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirin.
Tuz, karabiber ve isteğe bağlı olarak toz kırmızı biberi ekleyin.
Çorbayı servis kaselerine alın. Üzerine ktır ekmek parçaları serpin ve maydanoz ile süsleyin.
Sıcak servis yapın.
