



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK ÇORBASI

Malzemeler

Bir baş sarımsak,
Bir su bardağı İçim süt,
Bir yemek kaşığı Bizim Mutfak un,
Yarım çay bardağı Ülker Bizim sıvı yağ,
Bir litre su.

Hazırlanışı

Sarımsakları soyup tencerenin içine rendeliyelim, yağı da ekleyip pembe olana kadar kavuralım. Unu içine katıp bir iki dakika da onunla kavuralım. Sonra kaydattığımız sütü karıştırarak içine ekleyelim, kaynamış suyu da katıp beş dakika ağzı yarım kapalı kaynatalım. Altını kapatmadan bir iki dakika önce tuzunu da katalım.

Öneriler: Küp küp doğradığımız ekmekleri, çok az ya da içine biraz kırmızı biber ve nane atarak ktır hale getirip çorba ile servis yapabilirsiniz.

[url=https://tr.ml.md/sarımsak-corbasi-vt82]ML® Sarımsak Çorbası için tıklayın[/url]
