



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMISAKLI ÇORBA

12 diş sarımsak
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1.5 su bardağı etsuyu
1.5 su bardağı su
200 gr. arpacık soğan
2 adet defne yaprağı
1.5 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Kekik

Sarmisakların dört tanesini doğrayıp, sıvıyağda kavurun. Et suyunu ve suyu tencereye alın. Soğanların ve geri kalan sarımsakların kabuklarını soyup, defne yapraklarıyla suya alın. 15 dakika kaynatın. Defne yapraklarını tencereden çıkartın. Tenceredeki malzemeleri blenderdan geçirin. Tekrar tencereye koyun. Zeytinyağı, sıvıyağ ve yumurta sarısını çirpin. Karışımı çorbaya aktarın. Tuz, karabiber ve kekik serpin. Kızarmış sarımsakları çorbanın üzerine koyun.