



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI ACILI ÇORBA

10 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı tarhana
1 tatlı kaşığı acı biber salçası
3 dal dereotu
6 su bardağı su
1 çorba kaşığı un
Tuz, karabiber ve pul biber

Tencerede tereyağını eritin. İçine sarımsakları irice doğrayın ve 3 dakika kadar kavurun. Mutfaktan nefis bir koku yayılınca üzerine salçayı, unu ve tarhanayı koyup kavurmaya devamedin. Soğuk suyu üzerine ekleyip karıştırarak 10 dakika kadar pişirin. Çorba koyulaşmaya başlayınca içine kıyılmış dereotunu ekleyip ocaktan alın. Çorba kâselerine boşaltıp üzerine bol pul biber serperek sıcak servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 18.10.2024