SARIMSAKLI ÇORBA

1 Yemek Kaşığı margarin
30 Diş sarımsak
2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
4 Su Bardağı tavuk ya da et suyu
1 Yemek Kaşığı un
1 Yemek Kaşığı ayçiçek yağı
1 Çay Kaşığı kırmızı pul biber
1 Yemek Kaşığı üzeri için zeytinyağı
1 Adet soğan
1 Tutam tuz
0,5 Su Bardağı krema
1 Dal taze nane
1 Tutam karabiber

Kabukları soyulmamış 20 diş sarımsağı fırın tepsisine yerleştirin. üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiberi ilave edip alüminyum folyo ile kapatın. önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında sarımsaklar kahverengi oluncaya kadar pişirin. Margarin ile ayçiçeği yağını tencerede ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğanı ilave edip soteleyin. Kabukları soyulmuş 10 diş sarımsağı yemeklik doğrayın ve tencereye ilave edin. Unu ekleyip hızlı bir şekilde karıştırın. Suyu ilave ederek karıştırmaya devam edin. Fırından alıp kabuklarını soyduğunuz sarımsakları ilave edin. Kaynayınca el blenderi yardımıyla pürüzsüz hale getirin ve 5 dakika kaynatın. Ocaktan almaya yakın krema, tuz ve karabiberi ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. çorbayı kaynadıktan 1 dakika sonra (kremanın kesilmemesi için) ocaktan alın. üzerine ocakta kızdırdığınız pul biberli yağı gezdirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79082 • adı:Sarımsaklı Çorba • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 18:00