



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI HASTA ÇORBASI

<https://www.sabah.com.tr>

1-2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı acı biber salçası
4 diş sarımsak
1 paket tavuk bulyon
2 adet kuru Arnavut biberi
Karabiber
Pulbiber
Kekik
Nane

Sıvı yağda un ve salçayı kavurun. Yeterli miktarda suyu yavaş yavaş ve bir yandan karıştırarak ekleyin. Arnavut biberini parçalayıp ilave edin. 5 dakika piştikten sonra çok ince dilimlenmiş sarımsak ve 1 paket tavuk bulyonu ekleyip karıştırmaya devam edin. Tavuk bulyon eridikten sonra pürüzsüz olması için çorbayı blenderdan geçirin. Baharatlarını katıp kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra 5 dakika daha pişmeye bırakın.
