



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI SU TERESİ ÇORBASI

3 bağı su teresi
2 adet doğranmış patates
2 adet kuru soğan
2 diş doğranmış sarımsak
400 ml tavuk suyu
½ su bardağı rende parmesan
2 çorba kaşığı krema
1 tutam taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı tereyağı

Tencerede patatesi, soğanı ve sarımsağı tereyağı ile soteleyin. Et/tavuk suyunu ilave edip patateslerin yumuşamasını sağlayın. Su teresini ekleyin ve 3-4 dakika pişirin. Parmesan peynirini ekleyip blender 'da hepsini çekin (krema kullanıyorsanız bu aşamada ilave edin). Sıcak olarak servis yapın.

