



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEMİZOTU ÇORBASI

Yarım paket Bizim Mutfak Bakliyatlı Anadolu Çorbası Karışımı

Yarım paket Bizim Mutfak Baharat Karışımı

1 demet semizotu

1 adet kuru soğan

2 diş sarımsak

2 adet domates

1 tatlı kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı domates ve biber salçası

Su

Tuz

Bakliyatlı Anadolu Çorbası Karışımı

Semizotu Çorbası tarifi için ; tereyağı ve zeytinyağını bir tencerede ısıtın. İnce kıydığınız soğan ve sarımsağı kavurun. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri ve salçaları ve biraz su ilave edip pişirmeye devam edin.

Yarım paket Bizim Mutfak Bakliyatlı Anadolu Çorbası Karışımı'nı ilave ederek malzemeler yumuşayınca kadar pişirin. Semizotunun yapraklı kısımlarını yıkayıp süzün ve ince kıyarak tencereye ekleyin. Üzerine bakliyatlı çorba paketinin içerisinde bulunan baharat karışımını ve tuzu ekleyip pişmeye bırakın. Çorbanın kıvamını ayarlamak için gerekirse biraz daha sıcak su ilave edin ve semizotları da pişince ocaktan alın. Semizotu Çorbası hazır .Yanında krutonlarla servis edin.

