



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEMİZOTU ÇORBASI

Elif Korkmazel

1 demet semizotu
1 demet taze soğanın yeşil kısımları
4 su bardağı su
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı soya sosu
4 tatlı kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Semizotunu temizleyip yıkayın. Saplarıyla birlikte doğradıktan sonra bir tencereye alın. Üzerine iri doğranmış soğan, su, tereyağı, tuz ve karabiber ekleyin. Ocağa koyup 10 dakika kaynatın. Blendır'dan geçirip içine soya sosu ilave edin ve kaselere aktarın. Üzerlerine krema ekleyip servis yapın.
