



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIHHAT ÇORBASI

Necip Usta

750 gram patates
1 adet yeşil salata
3 adet orta boy soğan
150 gram tel şehriye
2 çorba kaşığı yağ
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Patateslerin kabuklarını soyup boyuna 4'e yarınız. Sonra yatırarak enine ince dilimleyip yıkayınız.
 - 2) Süzgece çıkarınız. Soğanların kafalarını kesip soyduktan sonra ince piyaz gibi doğrayınız.
 - 3) Tencereye yağı koyup kızdırınız, sonra soğan ve patatesi ilâve ederek 5 dakika kavurup et suyunu ve tuzunu ilâve ediniz.
 - 4) Ağır ateşte 30 dakika pişirip bir püre makinesinden geçiriniz.
 - 5) Yeşil salatayı temiz yıkayıp ince olarak kıyınız. Kaynar suda 1 dakika haşlayıp süzünüz. Sonra şehriye ile birlikte çorbaya ilâve edip servis yapınız.
-