



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞAN VE SU TERESİ ÇORBASI

Avrupa Birliđi Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluřturmak

1 bađ su teresi
2 soğan dilimlenmiř
900 ml (1,5 büyük su bardağı) hafif hazır ince rendelenmiş hindistan cevizi
Tuz
Karabiber
40 gr yađsız süt tozu
Garnitür için:
Birkaç su teresi yaprađı

Su teresini yıkayın. Kalın sapları ayıklayarak kabaca doğrayın.
Soğanı, hazır ince rendelenmiş hindistan cevizini bir tavaya koyun, tuz ve biber bir tutam su teresi ekleyin.
Kaynayınca kapağını kapatın ve 20 dakika kaynatın.
Biraz soğumaya bırakın.
Elektrikli bir blendere yađsız süt tozu koyun.
Pürüzsüz olana kadar karıştırın.
Kaynayana kadar karıştırın ve karıştırarak 2 dakika kaynatmaya devam edin.
Kaselerle sıcak servis ederken üzerine garnitür olarak su teresi serpin.

