



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞUK ROKA ÇORBASI

Malzemeler (6 kişilik)

1 demet roka
3 adet kıyılmış arpacık soğan
4-5 adet kapari
50 ml. zeytinyağı
1 şişe maden suyu
1 limon suyu
1 portakal suyu
30 ml. krema

Yapılışı

Yağı tavada kızdırın. Kıyılmış arpacık soğanı ve kaparileri kavurun. Rokayı ilave edip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin.

Kavurduğunuz malzemelere Arzum Sugo'da sıkığınız portakal, limon ve maden suyunu ekleyip Arzum Robby multi robotta çekin.

Çorbanızı krema, tuz ve karabiber ile lezzetlendirerek soğuk olarak servis yapın.
