



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK SALATALIK ÇORBASI

2 fincan Pınar Yoğurt
1 fincan sebze suyu
2 salatalık
4 yeşil soğan
2 yemek kaşığı doğranmış dereotu
2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
4 çorba kaşığı taze limon suyu
Tuz

Büyük bir kaptan Pınar Yoğurt ve sebze suyunu karıştırın ve beklemeye bırakın. Soyulmuş bir salatalığı, birkaç parçaya ayrılmış 2 yeşil soğanı, doğranmış dereotunu ve kıyılmış maydanozları tamamen incecik doğranana kadar blenderdan çekin. Bu karışıma limon suyunu ve isteğinize göre tuz ekleyin, karıştırın. Daha sonra tüm karışımı kenarda beklettiğiniz yoğurt karışımına ekleyin ve iyice karıştırın.

Kalan 1 salatalığı da soyun ve kalan 2 yeşil soğanla tekrar blenderdan geçirip tüm karışıma ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra buzdolabında yaklaşık bir saat kadar dinlenmeye alın. Soğuyan çorbanızı doğranmış dereotu ve krutonlarla süsleyerek servise hazır hale getirin.

