



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK SALATALIK VE AVAKADO ÇORBASI

2 avokado
½ salatalık
Limon suyu
2 yemek kaşığı taze nane
2 yemek kaşığı taze kişniş
Karabiber
Tuz
100 ml az yağlı yoğurt
Biraz daha nane
Kişniş
Keçi peyniri

Avokadoları boyuna keserek iki parçaya ayırın, bir kaşık yardımıyla çekirdeklerini çıkarın ve içindeki etli kısmı çıkarın. Küpler halinde doğrayın.

Salatalığı soyup dörde böldükten sonra 1-2 cm'lik parçalar halinde doğrayın. Daha parlak bir renk elde etmek için kabuğunun bir kısmını bırakabilirsiniz.

Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun ve tatlı içecek programını seçin.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve çorbayı bir kaba boşaltın. Çorbayı soğuyana dek buzdolabında bekletin. Servis etmeden hemen önce üzerine keçi peyniri ve baharat serpin.

Not: Bu çorba yoğurtla birlikte daha da serinletici ve kremi bir hale gelecektir. Smoothie programını seçmeden önce tüm malzemelerle birlikte yoğurdu da koyabilirsiniz. Fırınlanmış milföy hamuru şeritleri gibi tuzlu, gevrek atıştırmalıklarla birlikte servis edin.

