



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK VIŞNE ÇORBASI

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

1 kg olgun vişne (çekirdekleri çıkarılmış)  
450 ml çiğ krema  
50 ml bitkisel sıvı yağ  
2 çorba kaşığı un  
1 lt tavuk bulyon  
1.5 lt su  
Tuz

Vişneleri suda 10 dakika haşlayın. Bir kısmını süsleme için ayırın.  
Başka bir tencerede sıvı yağ ve un ile beyaz meyane hazırlayıp soğutun.  
Vişneleri ve tavuk suyunu ekleyip karıştırın. Birkaç dakika kaynatıp ince süzgeçten geçirin.  
Tuzu ve kremayı çorbanın içine çırparak katın. Çorbayı soğumaya bırakın.  
Çorbayı ayırdığınız vişne taneleri ile süsleyip yanında çiğ kremayla servis yapın.

Not: Bu çorbaya isteğe bağlı olarak şeker de katılabilir.

