



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SONORA ÇORBASI

MALZEMELER

Pirinç 150 gr

Tuz

Kereviz 200 gr

Taze Soğan 100 gr

Kıyılmış sarımsak dişi 1

Tereyağı 30 gr

Kimyon 1 çorba kaşığı

Kurutulmuş oregano 1 çorba kaşığı

Yumuşak yeşil chili biber 2-3 adet

Rendelenmiş domates 300 gr

Tavuk veya et suyu 1,8 lt

Mısır unu 50 gr

Karabiber

Kişniş yaprakları

HAZIRLANIŞI

Pirinci tuzlu suda pişirin. Kerevizi dilimleyin ve soğanları halka halka doğrayın; tereyağı içinde kıyılmış sarımsakla tatlandırın. Kimyon, oregano ve doğranmış chiliyi ilave edin ve birkaç dakika pişirin. Rendelenmiş domatesi ve et suyunu ilave ederek kaynatın. 10 dakika orta ısıda pişirin. Çorbayı biraz koyulaştırmak için mısır unu ilave edin, tuz ve biber katın. Pirinci ilave edin ve kişniş yapraklarıyla süsleyerek servis yapın.

ÖNERİ : Tavuk veya et suyunu sebze suyuyla ya da maya ekstresiyle değiştirirseniz çorba vejeteryanlara da sunulabilir.