



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHUNLU ELMA ÇORBASI (MİKRODALGA)

1/2 tuzsuz tereyağı
1 çorba kaşığı taze soğan (doğranmış)
600 g yeşil elma (kabukları soyulup, çekirdekli bölümleri çıkarıldıktan sonra, dilimlenmiş)
2 çorba kaşığı tarhun (kıyılmış)
1 1/4 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
17,5 cl. (yaklaşık 3/4 su bardağı) doğal (tatlandırılmamış) elma suyu
1/4 tatlı kaşığı beyazbiber (taze çekilmiş)
bir tutam tuz
bir tutam hintceviz rendesi
25 cl. (1 su bardağı) süt (tercihen yarım yağlı)
tarhun yaprakları (süsleme için; isteğe bağlı)

Tereyağını ateşe dayanıklı bir tencereye koyun. Tencerenin kapağını kapatıp, % 100 ısıtılmış fırına vererek, yağı eritin (30 saniye). Yağ eriyince tencereyi fırından alıp, taze soğanları katın ve iyice karıştırın. Sonra tencerenin kapağını yeniden kapatıp, % 50 ısıtılmış fırına vererek, soğanlar saydamlaşmaya kadar (yaklaşık 45 saniye) pişirin. Tencereyi fırından alıp, elma dilimleri, tarhun, tavuk suyu, elma suyu, beyazbiber, tuz ve hintcevizi rendesini katın. Tencerenin kapağını hafifçe aralık bırakarak kapatıp, % 100 ısıtılmış fırına vererek, elmalar iyice yumuşayana kadar (yaklaşık 6 dakika) pişirin.

Tencereyi fırından alıp, içindeki karışımı blender kabına aktararak, sulu püre kıvamı alınca kadar karıştırın. Çorbayı yeniden tencereye boşaltıp, buzdolabına kaldırarak, en az 1 saat soğutun. Tencereyi buzdolabından alıp, sütü ekleyerek karıştırdıktan sonra, tarhun yapraklarıyla süsleyin (isteğe bağlı) ve servis yapın.