



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YER FISTIĞI ÇORBASI

Avrupa Birliği Bakanlığı
Avrupa'yı Masanın Etrafında Buluşturmak

Yarım kilo tavuk
2 büyük domates
Yarım su bardağı yer fıstığı ezmesi
1 büyük soğan
Tatlı ya da acı biber
4 su bardağı su

Parçalar halinde tavuğu kesin.
Soğanı doğrayın ve tavadapembeleşinceye kadar kızartın.
Biber, domates, tuz ve kekik ile tavuk suyunu ekleyin
İyi bir karışım elde edebilmek için önce yer fıstığı ezmesini çorbadan alacağınız bir miktar sıvı ile inceltin ve çorbaya ekleyerek karıştırın.
Yaklaşık 10-20 dakika boyunca hafif ateşte kaynatın.
Zevke göre balık kullanmak isterseniz, tavuk kullanmaksızın yer fıstığı sosuna çiğ balığı doğrayarak ekleyin.
Yavaş yavaş çorba istenilen kıvama gelene kadar pişirin.

