



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

<https://www.elele.com.tr>

12 adet kabuklu yerelması
12 adet arpacık soğan
250 ml tam yağlı manda sütü
250 ml tavuk suyu
50 gr tereyağı
2-3 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Arpacık soğanları ve kabukları ile beraber yer elmalarını ikiye bölün. Fırında 200 derecede, üzerine zeytinyağı koyarak yarım saat pişirin. Tereyağı ekleyip biraz daha kavurduktan sonra manda sütünü de ekleyin. Kısık ateşte kestaneler yumuşayınca kadar pişirin. Piştikten sonra blenderden geçirip, tavuk suyunu, tuz ve karabiberi ekleyip lezzetlendirin. Dilerseniz badem, pastırma, kıvırcık maydanozu yağda soteleyip, incecik kıyın. Servisten önce çorbanın üzerine koyun.

Not: Yer elması ile yapılan çorbalarda tuz miktarı normalden daha fazla kullanılmalı. Tercihen deniz tuzu yada maldon tuz kullanabilirsiniz.

