



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

250 gram yer elması
1 adet patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 su bardağı su
10 dal dereotu
Tuz

Yerelmasını ve patatesi soyup iri iri doğrayın.
Zeytinyağı, sarımsak, patates ve yer elmasını tencereye alın.
Üzerine suyu ekleyin ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.
Çorbayı blender[®]la güzelce ezip tuzunu ilave edin.
Bir taşım daha kaynattıktan sonra sıcak servis yapın.
Dereotunu ince ince doğrayıp üzerine serpin.

