



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

Yaklaşık 1,5 kiloya yakın yer elması
2 adet patates
Yarım tatlı kaşığı karbonat
4 su bardağı tavuk suyu
1 adet taze soğan
1 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Yer elması ve patatesi soyup bir tencereye koyun, üzerine su ve karbonatı ekleyip haşlayın.
Başka bir tencereye yağ ekleyin ve sarımsakları iyice pişirin.
Daha sonra üzerine haşladığınız sebzeleri ve onun üzerine de tavuk suyunu ekleyin.
Hepsi piştikten sonra blenderdan geçirip, karabiber ve tuz ekleyin.
Son olarak üzerine taze soğan koyarak servis edin.

