



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

800 gr. yer elması
3 yemek kaşığı zeytinyağı
1.5 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal
1 su bardağı süt
6 su bardağı su
1/4 çay kaşığı karabiber
1/2 çay kaşığı tuz

Kabuklarını ince bir şekilde soyduğumuz yer elmalarını küçük küpler halinde doğruyoruz. Zeytinyağını küçük bir tencerede kızdırıyoruz. Unu, kokusu çıkıp hafif bir renk alana kadar iki-üç dakika kavuruyoruz. Toz zerdeçalı katıp karıştırıyoruz. Doğranmış yer elmalarını tencereye aktarıp arada karıştırarak birkaç dakika soteliyoruz. Süt ve suyu ekleyip orta ateşte, yer elmaları yumuşayana kadar yaklaşık 20- 25 dakika pişiriyoruz. Kıvam alan ve pişen çorbaya tuz ve karabiber katıp pürüzsüz bir kıvam alması için blender'ın dan geçiriyoruz ve servis ediyoruz.