



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMASI ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
Yeterince tuz
500 gr Yerelması
1 Yeterince karabiber
1 Adet havuç
1 Adet soğan
6 Su Bardağı su
3 Dal maydanoz
0,5 Su Bardağı süt kreması

Soğanı soyup kıyın. Havucu ve yerelmalarını temizleyip küçük küçük doğrayın. Yağı tencereye alıp kızdırın. Soğanı ekleyip kavurun. Havuç ve yerelmasını ilave edip 10 dakika kısık ateşte soteleyin. Suyu ekleyip kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan indirip sebzeleri blenderden geçirin ve tekrar tencereye alın. Süt kreması, tuz, karabiber ekleyip bir taşım kaynatın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip sıcak olarak servis yapın.