



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YEŞİL ZEYTİN ÇORBASI

- 200 gr yeşil zeytin
- 1 adet kuru soğan
- 1 tutam taze kekik
- 1 çay bardağı krema
- 2 yemek kaşığı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı Luna margarin
- 1 adet tavuk kemiği
- ½ adet havuç
- 1 tutam kereviz

İlk olarak yeşil zeytinler, çekirdekleri çıkartılarak ufak şekilde doğranır. Tavuk kemiği, ufak şekilde doğranmış kereviz yaprakları ve ufak halkalar şeklinde doğranmış havuç bir tencerede, içine bir çay kaşığı tuz koyduğumuz iki litre su içinde kaynatılır. Başka bir tencerede jülyen şeklinde doğranmış soğan, eritilmiş Lunada pembeleşinceye dek sotelenir daha sonra içerisine zeytinler ve taze kekik ilave edilerek soteleme işlemine devam edilir. Sonra un ilave edilip karıştırılır, ardından tavuk suyu ve krema katılıp kaynatılır. Kaynadıktan sonra bir el blenderı ile çekilerek süzgeçten geçirilir. Çorbamız servise hazırdır. Arzuya göre üzerine biberli yağ gezdirilerek servis yapılır.