



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİN ÇORBASI

Ali Güler

2 Su Bardağı Yeşil Zeytin
2 Tatlı Kaşığı Kekik
2 Çorba Kaşığı Un
1 Çay Bardağı Et Suyu
1/2 Çay Bardağı Sıvı Yağ
2 Lt. Su
2 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber

Yeşil zeytinleri sıcak suda 2 saat beklettikten sonra, üç defa yıkayıp süzelim. Daha sonra zeytinleri 1 litre suda 40 dakika kaynatalım, tekrar süzelim. Mikserde püre haline getirelim.

Diğer tarafta yağı tencerede kızdırdıktan sonra kekik ve unu ilave edip, kokusu çıkana kadar kavuralım. Et suyu, tuz ve karabiberi ilave ettikten sonra karıştıralım. 1 litre suyu ekleyip 30 dakika kadar kısık ateşte kaynatalım ve servise sunalım.