



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL ZEYTİN ÇORBASI

300 gr. yeşil zeytin
25 gr. margarin
2 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı kekik
1 çay bardağı et suyu
1 litre su
Tuz ve Karabiber

Yeşil zeytinleri sıcak suda 2 saat bekletelim daha sonra 3 sefer güzel yıkadıktan sonra süzün daha sonra tencereye zeytinleri ve 1 Litre su yu ilave edin sonra 40 dakika kaynasın tekrar süzün daha sonra mikserle döküp güzelce püre haline getirin.diğer tarafta tencereye sana margarini ilave edin sonra kekik ve unu ilave edelim kokusu çıkana kadar kavurun daha sonrapüreolan seytinleride ilave edip kavurun kavrulduktan sonra et suyu,tuz,karabiberi daha sonra süzdüğümüz zeytin suyunuda ilave ettikten sonra 30 dakika kısık ateşte kaynasın.



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016