



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SALATALIK ÇORBASI

SuperFresh Mısır ½ bardak
SuperFresh Soğan 2 yemek kaşığı
Salatalık 3 adet
Yoğurt 2 bardak
Limon suyu 3 yemek kaşığı
Taze soğan 1 adet
Sarımsak 1 diş
Dereotu ½ demet
Maydanoz ½ demet
Zeytinyağı ½ çay bardağı
Tuz
Karabiber

Salatalıkları boylamasına dörde bölüp çekirdekli kısmını çıkarın.

Bir salatalığı küçük küpler halinde doğrayın.

İki salatalığı gelişi güzel doğrayın.

SuperFresh Tatlı Beyaz Soğanı az zeytinyağında pembeleşinceye kadar pişirin.

Gelişi güzel doğranmış salatalık, limon suyu, yoğurt, pişen soğan, taze otlar, zeytinyağı ve sarımsağı blenderdan geçirin.

Karışıma küp doğranmış salatalık, SuperFresh Mısır ve taze soğanı ekleyin.

Tuz ve karabiber ile çeşnilendirin. Buzdolabında bir gece dinlendirin.

