



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZARZAR

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
3 orta boy soğan (ince doğranmış)  
2 buyk dolmalık kırmızı biber (ekirdekleri temizlenip, küçük parçalara doğranmış)  
3 orba kaşığı un  
2 su bardağı tavuk suyu  
2 orba kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
4 dilim jambon

Büyük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca, soğanları ve dolmalık kırmızı biberleri ekleyip, arasına karıştırarak 5-6 dakika, soğanlar pembeleşene kadar kızartınız. Unu ekleyip tahta bir kaşıkla karıştırdıktan sonra, tencereyi ateşten alınız. Tavuk suyu ve domates salçasını sürekli karıştırarak katıp, tencereyi yeniden ateşe oturtunuz. Çorbayı orta ateşte sürekli karıştırarak 3 dakika pişiriniz. Tuz ve biberi ekip, birkaç kez karıştırdıktan sonra, çorbayı kaynamağa bırakınız. Kaynamağa başlayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, ağır ateşte 30 dakika daha pişiriniz.

Izgaranızı hafifçe kızdırınız.

Tencereyi ateşten alıp, çorbayı süzgeçten bir başka tencereye sznz. Bu arada tahta bir kaşığın sırtıyla süzgeçte kalan soğan ve biberleri eziniz. (Süzgeçte kalan posayı atınız.) orbayı yeniden orta ateşe yerleştirip, ısıtınız.

Bu arada jambon dilimlerini ızgaraya koyup, her iki yanlarını 1-2'şer dakika ızgara ediniz. Jambon dilimlerini ızgaradan alıp, bir tahta üstünde keskin bir bıçakla kk parçalara doğradıktan sonra, bir kenarda sıcak kalmalarını sağlayınız.

orba kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış bir servis kasesine boşaltınız. stne ızgara edilmiş jambon parçalarını serpip, servis ediniz.

Not: Bir İşpanyol orbası olan Zarzar'ı kızarmış ekmek ve peynir servis edebilirsiniz.