



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ KIŞ ÇORBASI

1 adet orta boy havuç
1 adet iri soğan
3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı un
2 fındık büyüklüğünde taze zencefil
1 silme çay kaşığı toz kişniş
1 silme tatlı kaşığı pul biber
4 su bardağı su
Tuz

Öncelikle soğan ve sarımsaklar ince ince doğranıp, zeytinyağında kavrulur. Üzerine un eklenip, kavurmaya devam edilir. Havuç rendelenip, kavralan soğana eklenir. İnce kıyılmış taze zencefil de eklendikten sonra üzerine 4 su bardağı kaynar su koyulup, orta ateşe alınır. Üzerine kişniş, pul biber ve tuz atılıp, 15 dakika kaynatılır. Kaynadıktan sonra ocağın altı kısılır ve el mikseri yardımıyla çorba ezilir. Sonrasında 5 dakika daha yüksek ateşte kaynatılır. İsteğe göre ktır ekmek taneleri ile servis yapılır.