



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PATATES ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Patates 4 adet
Kırmızı biber 1 adet
Havuç 2 adet
Taze zencefil 2 adet 200 gr
Sarımsak 2 diş
Soya sosu yarım su bardağı 100 ml
Tuz 1 tutam 3 gr
Limon suyu yarım çay bardağı 50 ml
Kırmızı tozbiber 1 tatlı kaşığı 3 gr
Karabiber 1 tatlı kaşığı 3 gr
Kabakçekirdeği 2 yemek kaşığı
30 gr süsleme için

Patates kırmızı biber ve zencefili tencereye alın.
1 lt su ilave et. Haşlayın, sebzeler yumuşadıktan sonra blenderdan geçirin.
Soya sosunu limon suyunu ve baharatları ekleyin ve bir taşım kaynatın.
Servise alın. Üzerini kavrulmuş kabak çekirdeği ile tatlandırın.

