



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ PATATES ÇORBASI

- 1 kg. patates
- 1 adet havuç
- 1 adet pırasanın beyaz kısmı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 dilim zencefil
- 6 su bardağı tavuk suyu
- 1 çay kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı krema

Patates ve havucu küp küp doğrayın, pırasayı ince kıyın. Havuç ve pırasayı yağda kavurup patatesi ve dilim zencefili ekleyin, beş dakika kavurun. Üzerine tavuk suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayınca ocaktan alıp ılıtın, blender'dan geçirin ve bir taşım kaynatın. Ocağı kapatıp toz zencefili katın. Çırpılmış yoğurt ve kremayla servis yapın.



Fotoğraf "lati" tarafından gönderildi. 18.11.2014