



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİLLİ PORTAKAL ÇORBASI

1 adet orta boy havuç
2 adet orta boy patates
2 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
1 yemek ince kıyılmış taze zencefil
3 orta boy portakal
5 yemek kaşığı sarıyağ
900 ml sebze suyu
200 ml krma
Tuz
Karabiber
Süslenmek için:
1 tutam taze kişniş

Havucu,patatesleri,soğanı,sarımsağı kabuklarını soyup küçük küp şeklinde doğrayın.
İnce kıyılmış zencefil ve doğradığınız sebzeleri sarıyağında, orta ateşte 5 dakika soteleyin.
Ardından 1 tane portakalın rendelenmiş kabuğunu,sebze suyunu ve portakalları sıkıp sularını tencereye ilave ederek 25 dakika kapağı kapalı şekilde pişirin
Sebzeler yumuşayıp piştikten sonra malzemeleri blenderdan geçirin. Sonrasında kremayı ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra tuz ve karabiberi ilave ederek servise hazır hale getirin.