



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZENCEFİLLİ VE ZERDEÇALLI KIŞ ÇORBASI

1 adet kuru soğan
2 dal kereviz
2 dal yeşil soğan
2 adet havuç
1 adet kabak
1 adet dolmalık kırmızı biber
Terbiyesi için:
2 yemek kaşığı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
Limon
Tuz
Zencefil
Zerdeçal
Karabiber

Çorbanın terbiyesi için, Yarım su bardağı yoğurt bir kaba alınır. 2 yemek kaşığı un, 1 çay kaşığı tuz, 1 yumurta sarısı karışıma eklenir. Ardından 3 ? 4 damla limon damlatılır. Homojen bir kıvama gelene kadar karıştırılır. Kaynayan çorbaya zencefil, zerdeçal ve tuz eklenir. Ardından terbiye yavaş yavaş çorbaya ilave edilir." 4 yemek kaşığı sıvı yağ tencereye alınır. Soğanlar küçük küçük doğranır ve sıvı yağında sotelenir. Küçük bir şekilde doğranan sebzeler pişme sürelerine göre; havuç, yeşil soğan, kırmızı biber, kabak ekleyerek kavrulur. 6 su bardağı su ilave edilir. Orta derece ateşte 10 dakika kaynatılır. Terbiyesi hazırlanıp çorbaya eklenir. Son olarak baharatlar eklenir. Servis edilirken de ince kıyılmış maydanozlar ile servis edilebilir.

