



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZERDEÇALLI YER ELMASI ÇORBASI

800 gr. yer elması  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
1.5 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı toz zerdeçal  
1 su bardağı süt  
6 su bardağı su  
1/4 çay kaşığı karabiber  
1/2 çay kaşığı tuz

Kabuklarını ince bir şekilde soyduğumuz yer elmalarını küçük küpler halinde doğruyoruz. Zeytinyağını küçük bir tencerede kızdırıyoruz. Unu kokusu çıkıp hafif bir renk alana kadar ikiüç dakika kavuruyoruz. Toz zerdeçalı katıp karıştırıyoruz. Doğranmış yer elmalarını tencereye aktarıp arada karıştırarak birkaç dakika soteliyoruz. Süt ve suyu ekleyip orta ateşte yer elmaları yumuşayana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişiriyoruz. Kıvam alan ve pişen çorbaya tuz ve karabiber katıp pürüzsüz bir hal alması için blenderdan geçiriyoruz ve servis ediyoruz.