



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI KREMALİ YERELMASI ÇORBASI

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı
Deniz Tuzu 1 Tutam
Karabiber 1 Tutam
Maydanoz 1 Tutam
Su 2 Su Bardağı
Krema 0.5 Su Bardağı
Köri 0.5 Çay Kaşığı
Muskat 1 Tutam
Yer Elması 500 Gram
Dilimli Tost Ekmeği 3 Dilim

Yerelmalarının kabuklarını soyup temizleyin. Kararmamaları için soyduklarınızı su dolu bir kabın içersine atın. Hepsini temizlendikten sonra tekrar yıkayıp iri olanlarını birkaç parçaya kesin.

Sızma zeytinyağından az bir miktar ayırarak kalanını tencereye alın, yerelmalarını ekleyin. Üstlerine köriyi serpip birkaç dakika karıştırarak soteleyin. Sıcak suyu tencereye ekleyin, kaynamasını bekledikten sonra altını kısarak yaklaşık 20 dk pişirin. Yerelmaları iyice püre yapılacak kıvama geldiğinde blenderdan geçirin. Kremayı, muskat tuz ve karabiberi ilave edin. Kıvamına göre su ekleyebilirsiniz. Ayırdığınız yağ ile küp ekmekleri kırılaştırın. Çorbanızı kaselere aldıktan sonra üstlerine maydanoz ve ktır ekmek, derseniz biraz daha muskat serperek servis yapın.

