



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SARIMSAK ÇORBASI



40 Diş sarımsak
5 Çorba kaşığı zeytinyağı
1,5 Çorba kaşığı un
1 Adet defne yaprağı
6 Su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı tuz

- # Sarımsaklar soyulur, bir tencerede hafif kızan zeytinyağına eklenir.
- # Sarımsaklar tam kızarmadan, şeffaf bir hal alınca, yağı ayrı bir yere süzülür. Sarımsakların üzerine et suyu konur, üzerine defne yaprağı eklenir.
- # Sarımsaklı et suyu kaynar konuma geldikten sonra 5 dakika kısık ateşte pişirilir.
- # Süre sonunda et suyunun içinden defne yaprağı alınır. Et suyu ile, sarımsaklı karışım, sarımsaklar iyice ufalanana kadar robottan geçirilir.
- # Bu arada başka bir tencereye sarımsağın kavrulduğu yağ konur, kısık ateşe alınır, üzerine un eklenir, 5 dakika kadar kavrulur.
- # Kavrulan unun üzerine çekilen sarımsaklı et suyu ve tuz eklenir. 10 dakika kaynatılır.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Sarımsak çorbası İspanya'ya özgü bir tariftir.