



haydi;
mutfağa

“Gülen Yüz” Çorbası

Bu sayfadaki
etkinlik
yetişkinlerle
birlikte yapılmalıdır.

Malzeme

- 250 gram pırasa
- 250 gram havuç
- 250 gram patates
- ½ litre süt
- ½ litre su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeşil soğan ve maydanoz,
nane benzeri yeşillikler
- Ekmek



Sebzeleri iyice yıkayıp bir fırın kabının içine doğrayın. Üzerine 1 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 yemek kaşığı su, birer çay kaşığı da tuz ve karabiber ekleyip 40-45 dakika kadar fırında pişirin. Pişen sebzeleri bir tencereye aktarın. Sütü ve suyu da ekleyin. Kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra elektrikli parçalayıcıdan geçirin ve bir kâseye alın. Ekmekleri dilimleyin ve zeytinyağında biraz kızartın. Bunları, kâsedeki çorbanın üzerine saç şeklinde yerleştirin. Aralarına yeşillikler serpiştirin. Saçların uç kısımlarını da yeşil soğandan yapın. Ekmek dilimlerinden gözleri ve ağız oluşturun. Çorbanız hazır!



Afiyet olsun!

Yazı ve fotoğraflar: İpek Kuşçu