

AKDENİZ ÇORBASI

MALZEMELER

- ☐ 1 adet orta boy patates
- ☐ 2 adet havuç
- ☐ 1/4 kg pırasa
- ☐ 2 adet çarliston biber
- ☐ 1 domates
- ☐ 2 lahana yaprağı
- ☐ 1 çay bardağı dolusu maydanoz
- ☐ 1/2 limon
- ☐ 1 çay kaşığı şeker
- ☐ 1 tatlı kaşığı tuz
- ☐ 1/2 çay kaşığı karabiber
- ☐ 1/2 çay kaşığı köfte baharı
- ☐ 3 diş sarımsak
- ☐ 1/2 çay bardağı zeytinyağı ya da çiçek yağı
- ☐ 1.5 litre su

HAZIRLANIŞI

Sebzeler iyice yıkanır ve parmak ucu büyüklüğünde kesilir. Biberlerin çekirdekleri çıkarılmalıdır.

Büyük bir tencereye zeytinyağı konulur ve kızmadan üzerine baharatlar (köfte, karabiber) atılır.

Hafif kızan yağa doğranmış sebzeler eklenerek beş dakika tahta kaşıkla karıştırılır.

Daha sonra su, tuz, şeker, sarımsak ilave edilir. Sarımsaklar dörde bölünmelidir. Suya ayrıca sıkılmış yarım limon suyu katılır.(Sebzelerin rengini koruyacaktır).

Kaynamaya yakın parçalanmış maydanozlarda ilave olunur.

Kaynama başladıktan sonra beş dakika daha kaynamanın devam etmesine izin verilmelidir.

Kıtır siyah ekmekle keyifle servis yapabilirsiniz.