



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ SEBZE ÇORBASI

250 gr. dana kuşbaşı  
1/2 su bardağı sirke  
1,5 litre su  
1 soğan  
3 adet defne yaprağı  
3 çorba kaşığı margarin  
1 soğan  
1/2 kereviz  
1 orta boy patates  
1/2 tane pırasa  
4 adet domates  
Tuz  
Kekik  
1 demet maydanoz

Bir tencerede 1,5 litre su kaynatın. Buna halka halka doğranmış soğanı, defne yaprağını ve karabiberi ilave edin. Kaynatın. Daha sonra küçük kuşbaşı doğranmış etleri içine atın ve tencerenin ağzını kapatıp 10 dakika pişirin. Diğer tarafta margarini bir tavada eritin. Küçük parçalar halinde kestiğiniz soğanı bu yağda kızartın. Diğer tenceredeki sıcak et suyundan biraz ilave edin. Küçük parçalar halinde kestiğiniz kerevizi ve patatesi pişirin. Diğer sebzeleri de küçük parçalar halinde kesip, katın. 2 tencereyi de birleştirip, 1 litre de sıcak su ilave edip, 20 dakika daha kaynatın ve üzerini maydanoz ile süsleyip servis yapın.