



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNLANDİYA USULÜ SEBZE ÇORBASI

1 küçük karnıbahar (ayıklanıp, çiçeklerine ayrılmış)
250 gr iç bezelye
250 gr taze fasulye (kılıçıkları ayıklanmış)
6 küçük havuç (kazınıp, halka biçimi dilimlenmiş)
6 taze patates (kabukları kazınıp, her biri ikiye bölünmüş)
3 küçük kabuk (kazınıp, dilimlenmiş)
1 tatil kaşığı tuz
125 gr ıspanak (yıkayıp, kurulanmış)
2 yumurtanın sarısı
200 gr (1 su bardağı) süt
1 kahve kaşığı karabiber
60 gr (1/4 su bardağı) krema
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Karnıbahar, iç bezelyeyi, taze fasulye, havuç, patates ve kabağı büyük bir tencereye koyup, tuzu serpiniz. Tencereye sebzelerin üstünü örtecek kadar soğuk su koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak suyu kaynatınız. Su kaynayınca ateşi kısıp, sebzeleri 5-10 dakika daha, yumuşamaya başlayana kadar pişiriniz. İspanağı ekleyip, 5 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Bir delikli kepçeyle sebzeleri tencereden büyük bir kaseye aktarınız. Kaseyi bir kenara bırakınız. Küçük bir kasede yumurta sarılarını ve sütü, sebze suyundan da biraz ekleyerek, iyice karışana kadar çırpınız. Yumurta sarılı karışımı, sürekli karıştırarak tencereye ekleyiniz. Büyük kasedeki sebzeleri ve biberi ekleyip, tencereyi yeniden ağır ateşe oturtunuz. Çorba kaynar kaynamaz tencereyi ateşten alıp, kremayı katarak tahta bir kaşıkla iyice karıştırınız. Çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltıp, üstlerine maydanozu serperek servis ediniz.