



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

FLORANSA USULÜ SEBZE ÇORBASI

30 Gr Sana Klasik
1 Adet kabak
1 Adet havuç
2 Çorba Kaşığı un
4 Su Bardağı su
15 Adet mantar
2 Adet Domates
0,5 Su Bardağı bezelye

Mantarları yıkayıp küçük küçük doğrayın. Domates, havuç ve kabağı yıkayıp küp şeklinde doğrayın. Bir tencerede su kaynatın. Bezelye, havuç, mantar, domates ve kabağı iyice haşlayın. Pişmelerine yakın tuz ve karabiberi ekleyin. Küçük bir tavada margarini eritin. Unu ilave ederek pembeleşinceye kadar kavurun. Kaynamakta olan sebzelere azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. 5 dakika daha kısık ateşte pişirdikten sonra sıcak servis yapın.