



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ SEBZE ÇORBASI

1'er adet havuç, kabak, kereviz
1 çay bardağı konserve bezelye
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
4 su bardağı et suyu
1 çay bardağı ay çiçek yağı
Tuz
Karabiber

Sebzeler soyulur, küp şeklinde doğranır, yarım çay bardağı yağda çevrilir. Diğer tencerede un ve yarım çay bardağı yağ pembeleştirilir. Üzerine süt ve et suyu katılır. Bir taşım kaynayınca yağda çevrilen sebzeler, tuz ve karabiber eklenir. Bir taşım daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.