



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSKANDİNAV USULÜ AROMATİK SEBZE ÇORBASI

4 porsiyon
200'er gram havuç, patates, karnabahar, yeşil fasulye,
1 baş turp,
125 gram ıspanak,
100 gram dondurulmuş bezelye,
2 baş soğan,
75 g tereyağı,
yarım litre etsuyu (komprime),
2 yumurta sarısı,
100 ml krema,
1 tatlı kaşığı nişasta,
dereotu ve maydanoz.

Havuçları, patatesleri soyun, karnabaharı, fasulyeleri, turpları ve ıspanağı ayıklayarak yıkayın. Havuç ve patatesleri küp halinde doğrayın, karnabaharı küçük parçalar halinde koparın, fasulyeleri 3 cm uzun parçalara kesin, turpları dilimleyin, ıspanağı doğrayın. Bezelyeleri çözölmeye bırakın. Soğanları küp küp doğrayın ve kızgın tereyağında 2 dakika kızartın. Havuç, patates, karnabahar, fasulye ilave edin, 2 dakika daha pişirin. Et suyunu koyun ve çorbayı kısık ateşte 8 dakika pişirin. Kalan sebzeleri atın ve tekrar 5 dakika pişirin. Yumurta sarılarını krema ve nişasta ile karıştırın ve çorbaya katın (çorba artık kaynamamalı). Kıyılmış yeşillikle garnitür yapın.

[ML® İskandinav Kurabiyesi için tıklayın](#)