KIŞ SEBZELERİ ÇORBASI

1 adet soğan
4 adet patates
2 adet lahana yaprağı
3 adet havuç
3 yemek kaşığı margarin
1,5 lt su
1 yemek kaşığı un
1 tutam tuz

Önce tüm sebzeleri yıkayıp küçük küpler halinde doğruyorsunuz.
Soğanı yağla hafifçe kavurup unu ekliyorsunuz. Bir iki kez karıştırıp patates dışındaki sebzeleri katıyorsunuz. Sebzeler hafif ölünce kaynamış suyu ilave ediyorsunuz. Biraz yumuşadıkları zaman patatesi ve tuzu ekliyorsunuz. Kaynayınca el blendırından geçirip nane ile servis yapıyorsunuz.



© lezzetler.com tarif no:120089 • adı:Kış Sebzeleri Çorbası • gönderen:yanlışnumara • indirme tarihi:19.03.2024 - 13:13