



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ SEBZELİ SÜTLÜ ÇORBA

1 büyük soğan, ince doğranmış
5-6 adet domates
7-8 adet havuç
5 diş sarımsak, soyulmamış
1 kaşık zeytinyağı
Taze fesleğen
2 su bardağı su
1 bardak yağsız süt
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Soğan, domates, havuç ve diş sarımsağı yapışmaz fırın tepsisine yerleştirin.

Zeytinyağı ve tuz ve karabiber serpin ile gezdirilir. 55 dakika sebzeleri pişirin.

Sarımsakların kabuklarını çıkartın. Bir blenderdan, közlenmiş sebzelerin yarısını, fesleğeninde bir kısmını 1 bardak suyu geçirin.

Pürüzsüz olunca karışımı tencereye aktarın. Kalan sebzeleri, fesleğen ve suyu ekleyin.

Süt, tuz ve karabiberi de ekleyince orta-düşük ateşte kaynatın. Serviste zeytinyağı ve karabiber ekleyerek ikram edin.

