



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ SEBZE ÇORBASI

MALZEMELER

2 Adet havuç
3 Adet kabak
2 Adet soğan
7 Çorba kasığı tereyağı
3 Çorba kasığı un
5 Su bardağı sıcak tavuk suyu
1.5 Su bardağı süt kreması
3 Adet taze soğan sapi
Tuz, karabiber
Hindistancevizi rendesi
Süsleme için :
2 Dilim bayat ekmek kabuğu

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabakları temizleyip doğrayın ve bol tuzlu suda ayrı ayrı haşlayın.
Sıgırları halka halka dilimleyip, 3.5 çorba kasığı tereyağında sote edin.
1 Çorba kasığı tavuk suyu ilave edip kısık ateşte pisirin ve kabak ekleyin.
Havuçları yağlanmış teflon tavada pembeleştirin.
İki ayrı tavadaki sebzelere yarım su bardağı sıcak tavuk suyu ilave edin.
1 tutam tuz ve karabiber serpip sebzeler yumuşayana dek kısık ateşte kapalı olarak pisirin.
İlininca her ikisinin de ezip püre haline getirin.
Kalan tereyağını derin bir tencerede kızdırın.
Unu ilave edip pembeleştirin.
Kalan tavuk suyu, süt kreması, kıyılmış taze soğan sapi, hindistancevizi, tuz ve kaabiberi ilave edip karıştırın.
Kremalı sosu iki tencereye paylaştırın.
Birine havuç, diğerine kabak püresini ilave edin.
Her ikisini de ısıtın.
Kabaklı çorbayı kaselere bölüştürüp, ortasına havuçlu çorbayı dökün.
Ayrı bir yerde siviyağda kızartılmış küp ekmek ve kıyılmış taze soğan sapi ile süsleyerek servis yapın.