



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZE ÇORBASI (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı  
Kültür ve Turizm Bakanlığı

Küçük bir lahana göbeği  
1 bardak küp şeklinde kesilmiş havuç  
1 orta boy pırasa  
1/2 bardak küp şeklinde kesilmiş patates  
2 domates  
1 büyük soğan  
1/4 bardak pirinç  
8 bardak su  
2 tatlı kaşığı tuz  
1 demet maydanoz  
2 tatlı kaşığı tatlı kırmızı biber  
1/2 bardak tereyağı veya margarin

Soğanları ve domatesleri doğrayın ve bir tencerede eriyen margarin ya da tereyağına ekleyin. Soğan ve domatesler iyice pişene kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve kırmızı biberi, sonra da küp küp kesilmiş bütün sebzeleri ve suyu koyun. Ağızını kapatıp bir saat veya daha fazla bir süre kaynatın. Eğer çorba çok koyulaşırsa bir bardak su daha eklenebilir. Dumanı tüterken servis yapın.