ZEYTİNYAĞLI SEBZE ÇORBASI

1 orta boy soğan
1 orta boy patates
1 kabak
4 dal pazı yaprağı
5 dal ıspanak
1 avuç maydanoz
1 havuç
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 bardak süt
5 bardak ılık su
Tuz

Bütün sebzeleri yıkayıp, iri iri doğrayın.
Su koyduğunuz tencerede iyice pişirin.
Sebzeler yumuşayınca sütü ve yağı ilave edip biraz daha pişirin.
Rondodan geçirdikten sonra biraz tuz ilave edin.
Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:133355 • adı:Zeytinyağlı Sebze Çorbası • gönderen:dönmedolap • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:41