



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

6 AY ÜZERİ BEBEK ÇORBASI

- 1 kâse arpa şehriye
- 1 adet orta boy havuç
- 1 adet orta boy kabak
- 1 kâse doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek domates salçası

Sebzeleri sirkeli suda 15 dakika bekletin.
Daha sonra yıkayın ve kabuklarının soyun.
Havuç ve kabakları rendeleyin.
Tencerenin içinde tereyağını eritin.
Arpa şehriyeleri, birkaç dakika kavurun.
Rendelemiş olduğunuz sebzeleri de 5 dakika kavurun.
Salçayı da ekleyin. Karıştırın.
4 su bardağı tavuk ya da et suyu ilave edin.
Çorba kaynamaya başladıktan sonra, kısık ateşte 15 dakika pişirin.

Not: Bu çorbayı isterseniz blenderden geçirebilirsiniz. Mikropların ölmesi için, sebzeleri sirkeli suda bekletin.
Tereyağını çiğdende katabilirsiniz.