



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ USULÜ ÇORBA

<https://breville.com.au>

2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 büyük İspanyol soğanı, doğranmış
2 patlıcan (500g), doğranmış
5 adet kabak, doğranmış
500 g domates, doğranmış
3 diş sarımsak
3 kırmızı capsicum (biber), çekirdekleri alınmış ve doğranmış
3 yeşil capsicum, çekirdekleri alınmış ve doğranmış 1yemek kaşığı
Pesto salçası
6 bardak tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Büyükçe bir tencerede yağı kızdırın, soğanları hafif pembeleşene kadar soteleyin.
Geri kalan 4 malzemeyi de ekleyin, kaynatın, sonra altını kısarak orta ateşte pişmeye bırakın.
Sebzeler yumuşamaya başlayana kadar pişirin.
Ateşten alın, hafif soğutun.
Wizz Sticki tencerenin içine yerleştirin ve çorba pütürsüz olana kadar karıştırın. Servis yapın.