



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARTIK SEBZE ÇORBASI

<https://www.ruhundoysun.com>

2 adet Orta boy kereviz
1 adet Havuç
2 adet Kapyra Biber
1 adet Yeşil Biber
1 adet Soğan
4 adet Taze Patates
5-6 diş Sarımsak
10 dal Maydanoz
5-6 dal Fesleğen
3 adet Olgun Domates
250 ml Zeytinyağı
2 adet Acı kuru biber
1,5 lt İçme suyu
Tuz ve Karabiber

Kerevizlerin kabuklarını soy, saplarıyla birlikte iri doğra.

Havuç, kapyra, yeşil biber, soğan, patates ve sarımsakları temizleyip iri doğra.

Maydanoz ve fesleğeni saplarıyla doğra.

Domateslerin kabuklarını soyup doğradıktan sonra tüm sebzelerle karıştır.

Sebze karışımını 100 ml zeytinyağı, tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandır; bir fırın tepsisine yay.

Tepsideki sebzeleri orta ısıdaki odun fırınında, hafif yumuşayıp renk alana kadar 10 dakika pişir. Arada tepsiyi kontrol et, gerekirse sebzeleri karıştır, tepsiyi çevir.

Kalan zeytinyağını çorba tenceresine koyup ısıt. Fırınladığın sebzeler ve acı kuru biberi ekleyip 2 dakika çevir.

Üzerine içme suyunu koyup sebzeler iyice pişene kadar 30-35 dakika ocakta tut.

Pişmiş sebzeleri Grundig Power Blender'dan geçir. Kıvamına göre su ilavesi yap.

