



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AVCI ÇORBASI

175 gr domates
175 gr patates
200 gr ispanak
175 gr havuç
75 gr kuzu kuyruğu
1 baş soğan
1 diş sarımsak
kızarmış ekmek

Domates kabukları soyularak ve çekirdekleri ayıklanarak hazırlanır. Patatesler de kabukları soyularak küçük tavla zarı şeklinde doğranır. Havuçlar, yıkanıp üstü kazındıktan sonra 4 - 5 santim uzunluğunda, kibrit çöpü gibi dilim dilim doğranır.

Ispanaklar da ayıklanıp bol akarsuda yıkanır, suların süzülmesi için bir kevgire konur. Soğan da tavla zarı büyüklüğünde doğranır. Kuzu kuyruğu soyulmuş sarımsak tencereye konarak ateşe oturtulur. Biraz kavrulduktan sonra ispanak, havuç ve domates ilâve edilir. Beş dakika kadar tahta bir kaşıkla karıştırılarak kavrulur.

6 bardak ılık su konduktan sonra tuz ve karabiber de ilâve edilerek yarım saat pişirilir. Daha sonra patatesler de tencereye konur, on dakika pişirilir. Yağda kızartılmış ekmek parçaları ile servis yapılır.
