



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR ÇORBASI

- 1 ay bardađı pirinç
- 4 orba kaşığı zeytinyağı
- 1 havuç
- 1 patates
- 3 dal taze sođan
- 1 ay bardađı bezelye
- Yarım demet maydanoz
- 3 diř sarımsak
- 1 orba kaşığı un

Tencerenin içinde zeytinyağını kızdırın. Üzerine küp şeklinde doğranmış sebzeleri ekleyip kavurun. Bezelyeleri ve sarımsakları da üzerine ilave edip un serpin. Kavurup çorbanın suyunu verin. Kaynamaya bırakın. Çorbanın içine pirinci de atıp birlikte pişmeye bırakın. Taze soğanları çorba biraz kaynayınca içine ekleyin. Sebzeler hem pişmeli hem de biraz diri kalmalı. Yaklaşık 20 dakika yeterli olacaktır. Servis yaparken üzerine taze otları kıyıp ekleyin. Bu çorbaya mısır da ilave edilebilir.