



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI SEBZE ÇORBASI

1 soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
4 diş sarımsak
2 domates
1 havuç
1 patates
1 kabak
8 mantar
Tuz
4 kakule
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı köri
1 çay kaşığı kişniş
5 su bardağı tavuk suyu
1 limonun suyu
Yarım su bardağı yoğurt
Üzeri için:
Maydanoz

Yemeklik doğradığınız soğanı tereyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. Ezdiğiniz sarımsak, rendelediğiniz domates, küp doğradığınız havuç, patates, kabak ve mantarı ilave edip kavurun. Sebzeler hafif yumuşamaya başlayınca tuz, baharatlar ve tavuk suyunu ilave edin. Limon suyu ve yoğurdu bir kasede karıştırın. Tüm sebzeler yumuşamaya başlayınca çorbanın suyundan bir kepçe kadar alarak limonlu yoğurdu ilandırın. Karışımı çorbaya ilave edip karıştırın. Bir taşım daha kaynatıp ocaktan alın. İnce kıyılmış maydanoz ile süsleyerek sıcak servis yapın.

