



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAHARATLI SEBZE ÇORBASI

Ebru Omurcalı

- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 4 adet kakule
- 1 çay kaşığı zencefil
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı köri
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 su bardağı bezelye
- 1 adet kabak
- 8 adet mantar
- 2 adet domates
- Yarım su bardağı yoğurt
- 1 adet limon suyu
- Üzerine; maydanoz
- 5 su bardağı tavuksuyu

Tereyağında küp doğranmış soğanı pembeleştirin, domatesleri, sarımsağı ekleyin ve soteleyin. Havucu, bezelyeyi, mantarı, kabağı küp doğrayın ve kavurun, baharatları ilave edin. 5 su bardağı tavuk suyu koyun ve kaynayınca, küp doğranmış patatesleri ekleyin. Patatesler pişince limon ve yoğurdu iyice çırpın, çorbanın suyundan alarak limonlu karışımı ısıtın ve çorbaya ekleyin. Maydanoz serpererek servis yapın.