



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 kase ince kıyılmış ıspanak
- 1 ay bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı un
- 25 gr margarin
- 1 adet yumurta sarısı
- 2 su bardağı et suyu
- 2 su bardağı süt
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet kereviz

Kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış patates, havuç ve kerevizleri yeterince suda 10 dakika haşlayın. Başka bir tencereye et suyunu koyup kaynatın ve içine margarini yarı pişmiş patates, havuç, kereviz, pirinç ve ıspanağı koyup 10 dakika kaynatın. Un, sıvı yağ, yumurta sarısı, limon suyu ve sütü çırpıktan sonra yavaş yavaş sebzelerin içine ekleyin. Çorba koyulaşınca tuz, karabiber ve kırmızı pul biber katıp servis tabağına alın.
