



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYATLI SEBZE ÇORBASI

<https://www.ruhundoysun.com>

- 1 adet Havuç
- 1 adet Kereviz - Saplarıyla beraber
- 3 adet Taze patates
- 1 adet Kabak
- 2 ince sap Pırasa
- 5 diş Sarımsak
- 1 bağ Ispanak
- 100 g Haşlanmış fasulye
- 75 g Yeşil mercimek
- 1 tatlı kaşığı Acı toz biber
- 2 lt Tavuk suyu
- 10-12 yaprak Fesleğen
- 80 ml Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Havuç, kereviz, kereviz sapları, patates ve kabağı temizleyip, küp şeklinde doğra.

Pırasa ve sarımsakları ince doğra.

Ispanağı temizle, saplarını ayıkla.

Çorba tenceresinde zeytinyağını ısıt. Havuç, kerevizler, sarımsak ve pırasayı tencereye atıp, terlet.

Patatesi ilave et, birkaç dakika çevir. Fasulye ve mercimeği ekle, acı biberi koyup karıştır.

Kabağı ekleyip, tavuk suyunu tüm malzemenin üzerine boşalt.

Sebzeler dişe gelecek şekilde pişene kadar tıngırdat.

Ispanak ve fesleğenleri ekleyip karıştır, ateşin altını kapat.

Tuzla tatlandır.

