



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEĞENDİK ÇORBA

Handan Kaygusuzer

- 1/2 Demet Ispanak
- 1/2 Demet Ebegümeci
- 3-4 Adet Yeşil Soğan
- 3-4 Adet Havuç
- 1 Adet Patates
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Kabak
- 2 Çay Kaşığı Tuz
- 2 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 7 Su Bardağı Sıcak Su
- 3 Su Bardağı Et Suyu
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Adet Yumurtanın Sarısı

Bütün sebzeleri yıkayıp süzdükten sonra ince ince doğrayalım. Tereyağını tencereye alıp eritemiz, bütün sebzeleri içine atıp soteleyelim. 3-4 dakika sonra 7 su bardağı sıcak su, 3 su bardağı da et suyu ilave edelim. Tuz ve karabiberini ayarlayıp 30 dakika pişirelim. Son 5 dakikada 1 su bardağı ılık sütle bir adet yumurtanın sarısını iyice çırpıp çorbaya ekleyelim. İsteğe göre üzerini nane veya pul biberle süsleyip servis yapalım.