



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİYOLOJİK SEBZE ÇORBASI (15 AY)

1 litre su

250 gr havuç

500 gr patates

100 gr yeşil sebze (Frenk maydanozu, su teresi, dereotu, maydanoz, bezelye içi, fasulye, pırasa, kereviz, hindiba, rezene, semizotu ve karnabahar).

- 1) Sebzeleri ince ince doğrayın.
- 2) fırında 1 saat veya düdüklüde 7-8 dakika pişirin
- 3) Mikserde çekerek, ince elekten geçirin
- 4) Bir kremayı bir taşım daha kaynatın.

Not: 2 gün boyunca buzdolabında saklanabilir.
