



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAPA ÇORBASI

Necip Usta

- 1 çorba kaşığı yağ
- 1 orta boy ince kıyılmış soğan
- 250 gram doğranmış sebze karışımı (havuç, patates, pırasanın beyazı, çiğ olarak)
- 10 su bardağı et suyu (2 litre)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı dolusu yulaf
- 1 su bardağı süt

- 1) Bir tencereye yağı koyup eritiniz.
- 2) Soğan ve sebzeleri ilâve ederek 2 dakika karıştırarak kavurunuz.
- 3) Et suyunu, tuzunu ve yulafını ilâve ederek 20 dakika ağır ateşte pişiriniz.
- 4) Kaynar olarak sütünü ilâve edip 10 dakika daha pişirip ateşten alınız ve servis yapınız.