



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFTLİK ÇORBASI

Ümit Usta

2 adet patates  
2 adet havuç  
1 adet kabak  
1 adet kereviz  
1 adet pırasa  
2 adet kuru soğan  
200 gr. kıyma  
4 diş sarımsak  
1 demet maydanoz  
1 çorba kaşığı domates salçası  
1 çorba kaşığı un  
3 litre kadar et suyu veya tavuk suyu  
100 gr. margarin  
Yeterince tuz, karabiber ve kırmızıbiber

Patatesleri, havuçları, kabağı, kerevizi ve kuru soğanları ayıkladıktan sonra, tavla zarı büyüklüğünde keselim. Pırasayı soyduktan sonra, yeşil kısımlarını kesip atalım. Beyaz kısmını uzunlamasına ikiye kestikten sonra ince ince kıyalım.

50 gr. margarini tencereye koyup erittikten sonra, ilk olarak ince ince kıydığımız kuru soğanları ilave edip pembeleştirelim.

Arkasından pırasaları, tencereye ilave edip 1-2 dakika kavurduktan sonra havuçları, kerevizleri, kabakları, patatesleri ve ikiye böldüğümüz sarımsakları tencereye ilave edip hep birlikte 3-4 dakika daha kavuralım. En son olarak da unu ve salçayı ilave edip 1-2 dakika daha karıştırdıktan sonra, yeterince tuzu, karabiberi, kırmızı biberi, et veya tavuk suyunu da tencereye ilave edip, ağzı kapalı olarak pişirelim.

Kıymaya yeterince tuz, karabiber ilave edip, iyice yoğuralım. Nohut büyüklüğünde köftelikler yuvarlayıp, kalan 50 gram margarin yağında kavuralım.

Çorbanın pişmesine yakın, ince kıydığımız maydanozları ve köftelikleri tencereye ilave edip biraz daha kaynattıktan sonra, limon suyu koyarak, servis yapalım.