



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

ÇOCUKLAR İÇİN SEBZE ÇORBASI

2 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1/2 adet kabak
1 çorba kaşığı pirinç
1 çorba kaşığı kırmızı mercimek
1 lt organik tavuk suyu
10-12 yaprak semizotu
1 çay kaşığı irmik
1 tatlı kaşığı Komili Organik Sızma Zeytinyağı

Bir adet havucu ayırıp kalan sebzeleri gelişigüzel doğrayın. Mercimek, pirinç ve organik tavuk suyu ile birlikte bir tencereye alıp 45 dakika kadar haşlayın. Pişirme süresinin tamamlanmasına 10 dakika kala irmik ve semizotu yapraklarını tencereye ekleyin. Çorbanızı ocaktan alıp Komili Organik Sızma Zeytinyağı'nı ilave edin ve çatalla ezip, süzgeçten geçirin. Ayırdığınız havucu boylamasına, kalın dilimler halinde kesin. Balık şekilli ufak bir kurabiye kalıbı ile havuçtan balık şekilleri çıkarın. Çorbanızı kaseye alıp üzerini havuçtan balıklarla süsleyerek servis edin.

