



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÖRT MEVSİM SEBZE ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

Soğan 1 adet  
Karnabahar 1 adet  
Havuç 1 adet, Brokoli ½ adet  
Enginar 1 adet  
Kuşkonmaz 1 adet  
Patates 1 adet, Kabak 1 adet  
Semizotu ½ adet  
Pırasa 1 adet, Tereyağı 20 gr  
Tuz 1 tatlı kaşığı  
Karabiber 1 çay kaşığı

Malzemelerimizi güzelce yıkıyoruz. Yıkılan malzemelerimizi iri parçalar halinde doğruyoruz. Doğradığımız malzemeleri sıcak tencereimizde güzelce kavuruyoruz. Kavrulan malzemelerimize üstüne çıkacak kadar sıcak su ilave ediyoruz. Ortalama 7-8 dakika haşladığımız malzemelerimizi blenderden geçiriyoruz. Sonra ocağımıza geri alıp altı kısık bir şekilde kaynamasını bekliyoruz. Bu esnada baharatlarımızı içersine ekliyoruz. En son aşamada çorbanın altını kapatmaya yakın tereyağımızı ekleyip karıştırdıktan sonra altını kapatıyoruz.

