



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. Kavrulmuş 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 içerisine ekliyoruz. En son aşamada çorbanın altını kapatmaya yakın tereyağımızı ekleyip karıştırdıktan sonra altını kapatıyoruz.

