



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DÖRT MEVSİM SEBZE ÇORBASI

Havuç 3 adet
Kıyacı biber 2 adet
Kuru soğan 1 adet
Patates 4 adet
Kereviz sapı 2 adet
Tavuk Suyu 5 su bardağı
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Karabiber 1 çay kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Dereotu 4-5 dal (isteğe bağılı)

Patates ve havuçları küp küp doğrayarak içi su dolu ayrı ayrı kaselere koyun.

Soğan, kereviz sapı ve kıyacı biberleri küp küp kesin.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Sote 180 °C moduna alarak zeytinyağını haznede ısıtın.

Sırayla önce süzdüğünüz havuç ve patatesi soteleyin. Ardından soğan, kıyacı biber ve kereviz sapını ekleyerek sotelemeye devam edin. Soteleme işleminden sonra tavuk suyunu ve baharatları ilave edip kapağını kapatın.

ExpertChef Çok Amaçlı Pişirici'yi Dödüklü Baklagiller moduna alın ve malzemeleri 10 dakika pişirin. Pişirme işleminin sonunda ExpertChef 'in soğumasını bekleyin. Daha sonra basıncını tahliye edip kapağını açın.

Kapak açıldıktan sonra 5 dakika dinlendirin. Çorbanızı üzerine doğranmış dereotu serpererek servis edebilirsiniz.

Not: Sote modunda kapak açık kullanılmalıdır.

