



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK İÇİNDE KIŞ ÇORBASI

2 adet sert kabuklu yuvarlak ekme
1 adet pırasa
1 adet havuç
1 adet brokoli
1 adet kırmızı biber
1 adet domates
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
Karabiber
Tuz
Dereotu

Sebzeleri yıkadıktan sonra iri iri doğrayın.

Doğradığınız sebzeleri bir tencereye yerleştirip üzerine 8-9 bardak su ekleyin. (Dilerseniz et veya tavuk suyu da ekleyebilirsiniz.)

Tuz ve karabiberi de ilave edip sebzeler yumuşayınca kadar pişirin.

Unu da tereyağında kokusu çıkana kadar kavurup sebzelerin üzerine ekleyin.

Blender'dan geçirin.

Üzerine ince ince kıyılmış dereotunu ekleyin.

Ekmeğin tabanını kesip içini oyun.

Daha sonra kabuğunun sertleşmesi için 180 dereceli fırında 10 dakika kızartın.

Çorbanız hazır olunca ekmeğin içini doldurup fırında 2-3 dakika daha ısıtın ve servis edin.

