



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı un
- 5 Bardak etsuyu
- 1 Adet soğan
- 3 Diş sarmısak
- 1 Adet Limonun Suyu
- 1 Çay Bardağı bezelye
- 1 Adet kereviz
- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates
- 1 Çay Kaşığı nane

Yemeklik doğranmış soğanı tencereye alın. Üzerine 1 çorba kaşığı sana yağı koyup kavurun. Patates, havuç ve kerevizi küçük küçük doğrayın. 1 çay bardağı bezelyeyle birlikte tencereye koyun. Üzerine unu ilave edip 1-2 dakika daha karıştırın. Et suyunu ekleyin. Tuzu da katıp sebzeler yumuşayana dek pişirin. Bu arada limon suyu, dövülmüş sarmısak ve naneyi karıştırın. Çorbaya ilave edip tencereyi ocaktan alın.
