



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ET SUYUNA SEBZE ÇORBASI

- 1 adet küçük boy brokoli
- 1 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet kereviz sapı
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı sıcak et suyu
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1.5 su bardağı süt
- 1/2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Kabuklarını soyduğunuz patates ve kuru soğanı iri parçalar halinde kesiyoruz. Kereviz sapını ince ince doğruyoruz. Zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırdıktan sonra karnabahar, patates, kuru soğan ve kereviz saplarını bir renk alana kadar soteliyoruz. Sotelenen sebzelere sıcak et suyunu ilave edip haşlıyoruz. Terbiye için; tereyağını ayrı bir sos tenceresinde eritiyoruz. Unu ilave edip kavuruyoruz. Soğuk sütü yavaş yavaş ilave ediyoruz. Tuz ve karabiber ekliyoruz ve blenderdan geçirerek servis ediyoruz.

