



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SEBZE ÇORBASI

250 gr. haşlanmış parça et
2 çorba kaşığı bezelye
4 adet havuç
1 adet kereviz
1/4 karnabahar
4 patates
2 adet pırasa
Bir kaç yaprak lahana
6 kaşık margarin
3 kaşık yağ
8 bardak et suyu
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Bütün sebzeleri ayıklayıp yıkayın. Patates hariç diğerlerini küçük parçalara kesin. Bir tencere içine su ve tuz koyup haşlayın. Başka bir tencerede yağ ile unu kavurun. İçine kıyılmış maydanoz koyup biraz daha pişirin. Çizerine yavaş yavaş soğuk et suyunu katın. Patatesleri ve haşlanmış diğer sebzelerle eti ilave edin. 45 dakika pişirin. Servis yapmadan önce üzerine karabiber serpin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.03.2023