



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETSİZ SEBZE ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
3 çorba kaşığı margarin
2 orta soğan
1 havuç
4 patates
2 küçük kabak
200 gr taze fasulye
2 dolmalık biber
5 domates
1/2 bardak iç bezelye
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1/2 demet kereviz yaprağı
4 diş sarımsak
tuz

Hazırlanışı:

Bir tencereye 3 çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 2 soğan, doğranmış 1 havuç, hepsi kıyılmış 4 diş sarımsak, 1 demet maydanoz ve yarım demet kereviz yaprağını koyun. Durmadan karıştırarak 5 dakika kavurun. Sonra bunlara soyulmuş ve küçük kesilmiş 5 orta domates ilave ederek domatesleri de soğanlarla 5 dakika daha kavurmaya devam edin. Sonra 5 bardak et suyu ile 2 tatlı kaşığı da tuz katarak kaynamaya bırakın. Kaynayınca, tencereye soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyük sarı patates, 2 küçük kabak, kenarları alınmış, çeyrek parmak en ve boyunda doğranmış taze fasulyeleri, ateşte kızartılmış ve kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış dolmalık biberle, varsa yarım bardak da iç bezelye ilave edin. Tencerenin kapağını kapatın ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alana kadar 40 dakika hafif ateşte pişirmeye devam edin. Sonra çorbaya kıyılmış 1 demet dereotu katın. İyice karıştırdıktan sonra kaseye alarak servis yapın.