



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EZME SEBZE ÇORBASI

3 Adet Havuç  
1 Adet Kereviz  
1 Adet Kuru Soğan  
2 Adet Patates  
Su  
Meyanesi İçin:  
1 Su bardağı Et Suyu  
2 Çorba Kaşığı Sıvı Yağ  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
2 Çorba Kaşığı Un  
Su  
Üzeri İçin:  
Kararında Rendelenmiş Kaşar Peyniri

Patatesi, havucu, soğanı, kerevizi soyup küp küp doğrayarak bir tencereye alıyoruz. Üzerine üç parmak geçecek kadar su koyup sebzeleri lokum gibi olana kadar pişmeye bırakıyoruz. El blenderiyle parçalayıp püre hâline getiriyoruz. Başka bir tencereye tereyağı ve sıvı yağını alıp, unu döküp kavuruyoruz. Mis gibi kavrulmuş un kokusu gelince bir bardak soğuk suyu üzerine ekleyip, çırpma teliyle karıştırıp hemen püre yaptığımız sebzelerin üzerine ekliyoruz. Ev yapımı et suyunu da eklemeyi unutmuyoruz. Kıvamı ayarlandıktan sonra 2-3 dk. kaynatıp servis ediyoruz. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ve ktır ekmekler koyarak çorbamızın lezzetine lezzet katıyoruz.

