



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME SEBZE ÇORBASI

Malzemeler:

3 adet patates
2 adet pırasa
2-3 adet havuç
2-3 yaprak lahanası
1 küçük baş kereviz
2 kaşık yağ
1 kaşık un
1 lt. et suyu veya su
1 baş soğan
Arzu edilirse domates suyu veya püresi
Tuz

Yapılışı:

Bütün sebzeleri ayıklayıp yıkayınız. Sebzeleri küçük küpler halinde doğrayınız. Bir tencereye yağı ve kıyılmış soğanı koyunuz, orta hararetili ateşte hafifçe kavurunuz. Soğanlar hafif ölünce bir kaşık unu koyup bir iki defa karıştırınız. Patatesler hariç kıyılmış sebzeleri ilave ediniz ve hafifçe öldürünüz. Et suyunu veya suyu ilave edip sebzeler biraz yumuşayınca kadar pişiriniz. Sebzeler biraz yumuşayınca aynı büyüklükte doğranmış patatesi ilave ediniz, (patates çabuk piştiği için ayrı konur) ezilecek yumuşaklığa gelince süzgece boşaltınız. Ezerek başka tencereye geçirin. Tekrar ateşe koyup kaynatınız. Sütlü veya limonlu terbiye yapınız. Kaseye boşaltınız, istediğiniz bir garnitürle sofraya alınız.