



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME SEBZE ÇORBASI

4 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Dilim bayat ekmek
2 Adet küçük soğan
1 Adet KÜÇÜK KEREVİZ
1 Adet patates
6 Su Bardağı et suyu
2 Adet küçük havuç
2 Kahve Fincanı un
50 gr kaşar peyniri

Et suyunu ısıtın, havuç, patates, kereviz ve soğanı ufak ufak doğrayıp et suyuna katın ve bir saat kadar pişirin. Ezip süzgeçten geçirdikten sonra yağ ve un ile kavurarak yaptığınız meyaneye katın. Çok koyu ise biraz daha et suyu ilave edip tekrar kaynatın. Yanında üzerine kaşar peyniri rendelenerek fırında yarım saat kurutulmuş bayat ekmekle servis yapabilirsiniz.