



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FERMIE ÇORBASI

(POTAGE FERMIERE)

8 kişilik MALZEME :

2 çorba kaşığı margarin

2 baş soğan, ince kıyılmış

1/4 küçük lahana (250 gr.)

1/2 küçük pırasa

1 orta boy havuç

1 adet küçük kereviz

2 adet orta boy patates

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 bağ kıyılmış maydanoz

12 su bardağı et suyu (2.5 litre)

YAPILIŞI :

Lahanayı kibrit biçimi dilimleyiniz

Havuç, kereviz, patates ve pırasayı temizleyip boyuna parmak gibi dilimleyip sonra enine bıçak sırtı kalınlığında dilimleyiniz

Bir tencereye yağı koyup önce soğanı bir İki dakika sote yapınız

Patates hariç bütün malzemeleri ilâve edip karıştırınız

Orta ateşte dört beş dakika kavurup patatesi ilâve edip iki dakika daha kavurup et suyunu ve tuzu ilâve edip

ağır ağır kaynatarak bir saat pişirip maydanozu ilâve ediniz

İnce dilimlenmiş kızartılmış küçük ekmekle servis ediniz