



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ SEBZE ÇORBASI

- 1 Paket Bizim Mutfak Kremalı Sebze Çorbası
- 1 Adet yeşil sivri biber
- 1 Adet kırmızı biber
- 1 Çay Bardağı Barbunya, haşlanmış
- 4 Yaprak taze fesleğen
- 1 Çorba Kaşığı Teremyağ
- 5.5 Su Bardağı su

Bir tencerede Teremyağ'ı eritin. Üzerine küçük doğranmış biberleri ilave edip, kavurun. Doğranmış taze fesleğenleri de ilave edip, kavurmaya devam edin. 4 su bardağı su ilave edin. Kaynamaya başladıktan sonra ayrı bir kaptaki 1,5 su bardağı su ile Bizim Mutfak Kremalı Sebze çorbasını karıştırın. Bu karışımı tencereye ilave edin. Daha sonra haşlanmış barbunyayı ilave edin. Kaynadıktan sonra 10 dakika kısık ateşte pişirip altını kapatın.