



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ SUYUNA SEBZE ÇORBASI

Malzemeler:

4 su bardağı hindi suyu
1 adet küp şeklinde doğranmış kereviz
1 adet küp şeklinde doğranmış havuç
1 adet küp şeklinde doğranmış patates
1 adet küp şeklinde doğranmış kabak
1 adet küp şeklinde doğranmış domates
1 adet ince kıyılmış biber
1 adet ince kıyılmış pırasa
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
3 diş rendelenmiş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı salça
Tuz
Karabiber
Terbiye için:
Yarım çay bardağı un
Yarım limonun suyu
1 adet yumurta sarısı

Yapılışı:

Hindi suyunu alıp kaynatın. Daha sonra içine sebzeleri atın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Bu arada terbiyeyi hazırlayın. Bunun için, un, yumurta sarısı ve limon suyunu kasede çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan da 1-2 çorba kaşığı alıp, terbiyeye karıştırın. Yavaş yavaş terbiyeyi çorbaya ekleyin. 2- 3 dk. kaynatın. Çorbayı ocaktan almadan önce, sıvıyağ, soya sosu, tuz, karabiber, köri ve salçayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın.