



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İÇİM ŞEF MANTARLI KREMA İLE SEBZE ÇORBASI

- 1 paket İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosu
- 1/2 adet havuç (minik doğranmış)
- 1/2 adet kabak (minik doğranmış)
- 1/2 adet kapy biber (minik doğranmış)
- 1 adet yeşil biber (minik doğranmış)
- 1 adet küçük boy soğan (minik doğranmış)
- 1/2 su bardağı bezelye (haşlanmış ya da konserve)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı İçim tereyağı
- 1,5 yemek kaşığı (tepeleme) un
- 7 su bardağı su
- 2 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Tencerenin içerisine sıvı yağı ilave edin ve havuçları ekleyin. Biraz kavurun. Ardından soğanları ilave edin. Daha sonra renk alan sebzelerin üzerine kabakları ekleyin ve kavurmaya devam edin. Biberleri de ekleyerek ve karıştırarak kavurmaya devam edin. Tereyağını ilave edip eriterek içerisine un ilave edin ve hafif kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edin. Bezelyeleri ekleyin ve karıştırın. Su, tuz ve karabiberi ekleyin. Kısık ateşte kaynayan çorbanın içerisine İçim Şef Mantarlı Kremalı Yemek Sosu'nu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Servise hazır.

