



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İSKANDİNAV ÜSULU SEBZE ÇORBASI

- 1 adet havuç (ufak küp doğranmış)
- 1 adet kabak (2 cm uzunluğunda dilimlenmiş)
- 2 adet patates (ufak küp doğranmış)
- 200 gr taze fasulye (2 cm uzunluğunda doğranmış)
- 3 adet bebek turp (küçük doğranmış)
- 1 diş sarımsak (ince dilimlenmiş)
- 1 adet soğan (yemeklik doğranmış)
- 1/2 çay bardağı krema
- 1/2 çay kaşığı nişasta
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 adet Knorr Tavuk Suyu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 litre sıcak su
- 1/2 bağ nane (kabaca doğranmış)

Tereyağını eritin ve sırasıyla havuç, patates, turp, soğan, sarımsak, kabak ve fasulyeyi ilave edin. Yaklaşık 5 dakika sebzeleri soteledikten sonra Knorr Tavuk Suyu ve sıcak suyu ilave ederek bir taşım kaynatarak 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Krema, nişasta ve yumurta sarısını köpürtmeden çırpın.

1 kepçe çorba suyunu kremalı karışıma yavaş yavaş yedirin.

Son olarak kremalı karışımı ve kabaca doğranmış maydanozları çorbaya ilave edin ve 2 dakika daha kısık ateşte pişirerek tencerenin altını kapayın.