



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÜLYEN ÇORBASI

- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağ
- 1/2 küçük kereviz (kabuğu soyulup kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 2 patates (kabukları soyulup kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 1 soğan (ince doğranmış)
- 3 küçük havuç (kabukları kazınıp, kibrit çöpü biçiminde kesilmiş)
- 1500 gr (7 1/2 su bardağı) et suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı kekik
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Orta boy bir tavada yağı eritiniz.

Köpükleri söndürünce sebzeleri içine atıp hafif ateşte arasına karıştırarak 15 dakika, sebzeler yumuşamaya başlayınca kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alıp sebzelerin suyunu süzerek, sebzeleri sıcak olarak saklayınız. Et suyunu büyük bir tencereye koyup orta ateşte ısıtınız. Kaynamaya başlayınca süzölmüş sebzeleri, tuzu, biberi, kekiği ve maydanozu katarak tahta bir kaşıkla yavaşça karıştırınız. Tencereyi ateşten alarak yemeğinizi servis ediniz.