



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KARIŞIK KIŞ ÇORBASI

- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1 parça brokoli (diğer sebzelerle aynı oranda)
- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 7-8 bardak tavuk suyu
- 1 yemek kaşığı irmik
- 1 yemek kaşığı ince bulgur
- Tuz, karabiber, nane
- Terbiyesi için:
  - 1 kase yoğurt
  - 1 yumurta sarısı
  - 1 yemek kaşığı un

1. Soğan, patates, havuç ve brokoliyi rendeleyin. Tencerede yağı eritin ve soğanı ilave edip kavurun. Daha sonra sırayla rendelenmiş havuç, patates ve brokoliyi de ilave ederek tuzunu atıp bir miktar daha kavurun.
2. Kavurduktan sonra sıcak suyu kıvamını ayarlayarak ilave edin.
3. Bulguru ve irmiği de ilave ederek 10-15 dk. sebzeler pişine kadar çorbayı kaynatın.
4. Terbiyesi için, derin bir kasede yoğurt, yumurta ve unu bir çırpma teliyle pürüzsüz kıvamda çırpın.
5. Kaynamakta olan çorbadan terbiyeye 2-3 kepçe ilave ederek daha sonra terbiyeyi çorbaya ekleyin.
6. Tuzunu ve baharatlarını ilave ederek katı olduysa sıcak su ekleyerek bir taşım kaynatın ve sıcak sıcak servis yapın.