



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK SEBZE ÇORBASI

2 adet kabak
2 sap pırasa
3-4 büyük çiçek karnabahar
10-12 adet brüksel lahanası
Yarım kereviz
1 adet soğan
1,5 litre süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı haşlanmış yarma
Yağlı beyaz peynir

Bütün sebzeler iyice yıkandıktan ve irice doğrandıktan sonra büyük bir tencereye alınır ve üzerini geçecek kadar su eklenir. Sebzelerin piştiğinden emin olunca altı kapatılır. Başka bir tencerede 1,5 litre süt ısıtmaya başlanır. Süt ılınca pişirilmiş olan sebzeler bir süzgeç yardımıyla sütün içine alınır ve kaynamaya bırakılır. Bu arada sebzeler blendırla iyice ezilir. Daha önceden iyice pişirilmiş yarma katılır. kaynadıktan sonra zeytinyağı çorbanın üzerine gezdirilir. Çorba servis edilirken istenirse yağlı beyaz peynirde katılabilir.
