



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŐIK SEBZE GARNİTÜRLÜ ETSUYU

1 Sebzeleri eşit büyüklükte doğrayın.

2 Haşlayın. Domatesi taze olarak bırakın. Diğer sebzeleri (bezelye, fasulye gibi), süzgeçle kaynayan suya batırın. Eęer sebzeleri hemen kullanmayacaksanız soğuk suya tutun.

3 Et suyunu kaynatın. Pişmiş sebzeleri et suyuna ilave edin. Bir kaç dakika yumuşamasını ve pişmesini bekleyin. Sonra servis yapın.