



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATALAN ÇORBASI

- 8 su bardağı et suyu
- 2 büyük patates (kabukları soyulup küp biçiminde doğranmış)
- 3 havuç (kabukları kazınıp küp biçiminde doğranmış)
- 1 büyük soğan (doğranmış)
- 1 beyaz turp (kabuğu soyulup küp biçiminde doğranmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 çorba kaşığı kereviz (ince doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 defne yaprağı
- 2 çorba kaşığı pirinç (yıkayıp süzölmüş)
- 200 gr sosis (kalın dilimler halinde kesilmiş)

Büyük bir tencerede et suyunu harlı ateşte kaynatıp patates, havuç, beyaz turp, soğan, sarımsak, kereviz, tuz, biber ve defne yaprağını katarak tekrar kaynatınız. Ateşi kısıp çorbayı 30 dakika, yavaş yavaş pişiriniz. Pirinç ve sosisi ekleyip ağır ateşte 15 - 20 dakika daha, pirinçler pişene kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, defne yaprağını içinden çıkarıp atınız. Çorbayı, ısıtılmış bir çorba kasesine boşaltıp servis ediniz.
