



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFİRLİ SEBZE ÇORBASI

2 su bardağı kefir

1 su bardağı sebze (seçeceğiniz sebzeler isteğinize bağlı örneğin kabak, soğan, patates gibi)

1 adet yumurta

1/4 çay kaşığı karabiber

1/2 çay kaşığı tuz

İlk olarak sebzelerinizi yıkayın ve küp küp olacak biçimde doğrayın.

Bir tencerenin içerisinde kefiri ve sebzeleri kaynatın.

Kaynadıktan sonra ocağın altını kısarak 20 dakika boyunca pişirmeye devam edin.

Çorbayı blenderdan geçirek püre kıvamına getirin.

Ardından çorbanın içerisine yumurta, karabiber ve tuzu ilave edin.

Çorbayı karıştırın ve ocaktan alın.

