



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ ÇORBASI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

2 Soğan
1 Patates
1 Havuç
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1 Kahve Fincanı Un
5 Su Bardağı Et Suyu
1 Çay Kaşığı Limon Suyu
3-4 Dal Maydanoz
Tuz
Karabiber

Soğanları soyup ince ince kıyın. Patates ve havucu soyup yıkayın. Küçük küpler halinde doğrayın. Maydanoz yapraklarını yıkayıp kıyın. Sıvıyağı tencerede kızdırıp soğanı pembeleştirin. Patates ve havuçları ekleyip 5 dakika kavurun. Un ve köriyi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Et suyunu ilave edip 5 dakika kaynatın. Limon suyu, tuz ve karabiber ekleyip koyulaşmaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Çorbayı blenderden veya tel süzgeçten geçirin. Tencereye alıp tekrar ısıtın. Kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak olarak servis yapın.

