



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ ÇORBASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 adet küçük boy kereviz
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 5 su bardağı sıcak su veya sebze suyu
- Yarım çay bardağı süt veya krema (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber
- 1 çay kaşığı zerdeçal (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı ince doğranmış maydanoz veya dereotu (üzeri için)

Sebzeleri (kereviz, havuç, patates, kabak ve soğan) kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın.

Sarımsağı ince ince kıyın.

Bir tencereye zeytinyağı ve tereyağını ekleyip soğan ve sarımsağı pembeleşene kadar kavurun. Ardından doğranmış havuç, patates, kereviz ve kabakları ekleyin.

Sebzeleri birkaç dakika kavurduktan sonra sıcak suyu veya sebze suyunu ekleyin. Tuz, karabiber ve zerdeçalı ekleyerek sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.

Sebzeler tamamen yumuşayınca blender yardımıyla çorbayı pürüzsüz hale getirin. Süt veya krema eklemek isterseniz bu aşamada ilave edip birkaç dakika daha karıştırarak pişirin.

Çorbayı kaselelere alıp üzerine doğranmış maydanoz veya dereotu serperek sıcak servis yapın.

