



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ ÇORBASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 2 Adet yeşil biber
- 6 Yaprak lahana
- 1 Adet orta boy soğan
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Adet kereviz
- 7 Sap maydanoz
- 1 Adet orta boy havuç
- 1 Adet pırasa (beyaz kısmı)
- 1 Fiske pul biber
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Yemek Kaşığı un
- 6 Bardak tavuk yada et suyu

Tencereye yağ eritierek soğanlar sote edilir. İnce kıyılmış pırasa, biber ve küp doğranmış havuç ilave edillerek 5 dakika daha çevrilir. Küp doğranmış kereviz, kıyılmış lahana da eklenerek 2-3 dakika kavurma işlemine devam edilir. et suyu, tuz, karabiber ve pul bibber ilave edilerek çorba orta ateşte sebzeler iyice pişene kadar kaynatılır. Süzgeç ya da robottan geçirilir. Diğer tarafta bir yemek kaşığı un, yumurta sarısı, bir tatlı kaşığı yoğurt iyice çırpılarak topaksız bir karışım elde edilir. Çorbaya azar azar katılıp sürekli karıştırılarak terbiyesi salınır. 1 dakika daha ateşte tutulup üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak servis yapılır.