



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ ÇORBASI

- 1 adet pırasa beyaz kısmı
- 1/2 adet kereviz
- 2 adet yeşil biber
- 5-6 yaprak lahanası
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 6-7 sap maydanoz
- 2 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 5-6 bardak tavuk ya da et suyu
- 1 yemek kaşığı un
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı yoğurt

Tencereye yağ eritilerek soğanlar sote edilir ince kıyılmış pırasa, biber ve küp doğranmış havuç ilave edilerek 5 dakika daha çevrilir küp doğranmış kereviz, kıyılmış lahanası da eklenerek 2-3 dakika kavurma işlemine devam edilir et veya tavuk suyu, tuz, karabiber ve pul biber ilave edilerek çorba orta ateşte sebzeler iyice pişene kadar kaynatılır. Süzgeç ya da robottan geçirilir diğer tarafta bir yemek kaşığı un, yumurta sarısı, bir yemek 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 serpilir tercihe göre.