



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ SEBZE ÇORBASI (DİYET)

Pırasa  
Kereviz  
Havuç  
Patates  
Un (1 kaşık)  
Tereyağı  
Maydanoz  
Yeteri kadar tuz.

Sebzelerin tümü 350 gram olacaktır. Sebzeler küçük kesilir, yıkanır ve süzülür. Pişecek kap içinde bol su ile on beş dakika haşlanır ve süzülür, dört bardak su, 10 gram tereyağı ilâve edilerek pişirilir. Bir kap içine 20 gram yağla bir çorba kaşığı un karıştırılır. Çorbanın suyuna un katılarak, beş dakika kaynadıktan sonra sebzelerin üzerine süzülür. Üzerine kıyılmış maydanoz, kabağı, çekirdeği içilmiş, kesilmiş domates konur.

[ML® Kış Çorbası için tıklayın](#)