



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SEBZE ÇORBASI

- 1 adet soğan
- 3-4 kereviz yaprağı (arzuya göre)
- 1-2 pazı yaprağı
- 1 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 fincan pirinç
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 5 su bardağı su
- Tuz
- Karabiber
- 3 çorba kaşığı margarin veya tereyağı

Soğanı küçük doğrayıp margarinle birlikte tencereye alalım. Soğanlar pembeleşince unu ekleyip sararana dek kavuralım. Suyunu ekleyip kaynatalım. Patates ve havucu rendeleyip, pazı ve kereviz yapraklarını küçük doğrayalım. Pirinci de aktaralım. Sebzeler yumuşayınca tuzu atalım. Çorbayı tel süzgeçten geçirip, ocağa oturtalım. Yumurta ile sütü karıştırarak çorbaya ekleyip, bir taşım kaynatalım. Servis yapalım.
