



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ SEBZE ÇORBASI

150 gram tuzsuz domates salçası
60 gram margarin (3 çorba kaşığı)
100 gram soğan (1 büyük)
1 demet dereotu
150 gram havuç (2 orta)
1 adet kereviz yaprağı
350 gram sarı patates (4 büyükçe)
4 diş sarımsak
200 gram lahana (5 büyük yaprak)
50 gram pirinç (3/4 kahve fincanı)
200 gram pırasa (2 orta)
Tuz
100 gram kereviz kökü (1 küçük)

Bir tencereye; 3 silme çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 2 orta havuç, her ikisi de kıyılmış 4 diş sarımsak ve 1 demet maydanoz koyarak, durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurmalı, sonra bunlara hazırlanmış et suyu 2 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek kaynamaya bırakmalıdır.

Kaynayınca, tencereye soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış 4 büyükçe sarı patates, 1 küçükçe baş kereviz, bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış 5 büyükçe yaprak lahana, bir sıra kabuğu soyulmuş ve kıyılmış 2 orta pırasa ile taşları ayıklanmış üç çeyrek kahve fincanı pirinç ilâve ederek, tencerenin kapağını kapatmalı ve çorbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alınca kadar 30 - 40 dakika arasında küçükçe ateşte pişmeye bırakmalı, sonra çorbaya kıyılmış 1 demet dereotu katmalı, iyice bir karıştırdıktan sonra kâseye almalı ve servis yapmalıdır.

[ML® Nohutlu Kış Çorbası için tıklayın](#)

