KIŞ SEBZE ÇORBASI

1 küçük kereviz ve yaprağı
6 yaprak lahana
3 adet orta büyüklükte havuç
3 patates
2 adet pırasa
1 baş soğan
3 çorba kaşığı yağ
3 diş sarımsak
1 demet dereotu
3 çorba kaşığı süt tozu
8 su bardağı et suyu

Tencereye yağ, soğan, küçük doğranmış havuç ve maydanozu koyarak birkaç dakika kavurunuz. Tuzunu koyarak kaynamaya bırakınız. Bir kaç dakika kaynatılıp suyu dökülen lahana yaprakları, küçük küçük doğranmış kereviz, patates, ince kıyılmış pırasa ve yıkanmış pirinç ile sarımsak ilâve edilip malzemeler yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:46099 • adı:Kış Sebze Çorbası • gönderen:serap71 • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:00