



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ SEBZE ÇORBASI

8 bardak et suyu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
150 gram havuç (2 adet)
250 gram sarı patates (4 adet orta büyüklükte)
200 gram lahana (beş büyük yaprak)
200 gram pırasa (2 adet)
100 gram kereviz kökü (bir küçük)
1,5 kahve fincanı tuzsuz domates salçası
1 adet dereotu
yarım bardaktan biraz fazla pirinç
tuz

Bir tencere içerisinde, üç silme kaşık yağ, rendelenmiş soğan, ufak olarak doğranmış havuç ve bir demet maydanoz koyarak, devamlı karıştırmak suretiyle, beş dakika kavurunuz. Sonra, bunun üzerine iki tatlı kaşığı tuz ve su ilâve ederek kaynamaya bırakınız. Kaynayınca içerisinde, büyükçe patatesleri, bir taşım kaynatılarak suyu dökülmüş ve küçük doğranmış lahana yaprakları, kıyılmış pırasa ile pirinci atarak, tencerenin kapağını kapatmalı. Çorbadaki sebzeleri yumuşayınca kadar yarım saat orta ısıdaki ateş üzerinde bırakınız. Kıyılmış bir demet dereotunu da katarak, iyice karıştırıp, kâseye boşaltınız.