



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖK SEBZE ÇORBASI

<https://www.milliyet.com.tr>

2 yemek kaşığı zeytinyağı
Soyulmuş büyük bir kerevizin yarısı
Soyulmuş ve doğranmış 3 büyük havuç
Soyulmuş ve doğranmış 1 büyük şalgam havucu
Soyulmuş ve doğranmış 3 orta boy patates
Soyulmuş ve doğranmış 1 orta boy soğan
Soyulmuş ve rendelenmiş 1 diş sarımsak
2 su bardağı ıspanak
2 defne yaprağı
2 yemek kaşığı kıyılmış taze maydanoz
8 su bardağı et suyu (Tercih etmeyenler su da kullanabilir)
Deniz tuzu
Taze çekilmiş karabiber

Yağı büyük bir tencerede orta ateşte kızdırın. Sonra soğanı ilave edin ve yaklaşık 3 dakika yarı şeffaf hale gelene kadar kavurun. Sonra sarımsağı ekleyip 1 dakika daha kavurun.

Diğer kök sebzeleri de tencereye alın ve orta ateşte 5 dakika pişirin.

Et suyu, maydanoz ve defne yaprağını da ekleyerek 30 dakika kaynatın.

Son olarak ıspanağı da ekleyip ve sebzeler yumuşayana kadar (15-30 dakika) pişirin.

Not: Daha yoğun olmayan bir çorba için istediğiniz kıvamı yakalayana kadar et suyu ekleyebilirsiniz. Daha yoğun bir çorba istiyorsanız da pişme işlemi tamamlandıktan sonra çorbanızı blenderdan geçirebilirsiniz.

