



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞAFAK ÇORBASI

MALZEMELER

1 ORTA BOY SOĞAN

1 ORTA BOY HAVUÇ

3 ORTA BOY PATATES

1 ÇORBA KAŞIĞI SALÇA

1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

4-5 SU BARDAĞI ET SUYU

VEYA SU

1/2 DEMET MAYDANOZ

TUZ

KARABİBER

Tencereye sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanı ve tavla zarı iriliğinde doğranmış havucu ekleyerek soğanlar pembeleşene dek kavuralım. Salçayı ekleyip yarım dk. daha kavuralım. Tavla zarı iriliğinde doğranmış patatesi, tuzu ve suyu ekleyerek, ağır ateşte sebzeler diriliklerin kaybedene dek pişirelim. Çorbayı robot veya blender yardımıyla pürüzsüz kıvama getirelim. Üzerine kıyılmış maydanoz ve karabiber serperek servis yapalım.
