



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TERBİYELİ SEBZE ÇORBASI

MALZEMELER

2 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY HAVUÇ
1 ORTA BOY PATATES
1/2 SU BARDAĞI BEZELYE (HAŞLANMIŞ)
2-3 DAL BROKOLİ
1 YUMURTA
3 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
2 ÇORBA KAŞI UN
1/2 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ
5-6 ŞU BARDAĞI ET SUYU VEYA SU
1/2 SU BARDAĞI KIRMIZI MERCİMEK
TUZ
KARABİBER

Tencereye sıvı yağı alalım küp doğranmış soğanı pembeleştirelim sonra tavla zarı iriliğinde doğranmış patatesleri, havuçları, bezelyeleri ve doğranmış brokoliyi ilave edip, üzerini aşacak kadar su ilave ederek sebzeleri haşlayalım. Çorbayı ateşten almadan önce yumurta, unu ve yoğurdu bir kaptaki karıştırıp çorbaya ilave edelim bir taşım kaynatıp ateşten alalım. Tuzunu ayarlayalım karabiberini serpip servis yapalım.
