



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRİLİ SEBZE ÇORBASI

4 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet pırasa
1 adet kereviz
4 adet taze soğan
1 adet kabak
1 adet havuç
1 adet patates
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
6 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyın. Pırasaları ayıklayıp, önce ortadan ikiye kesin. Daha sonra kibrit çöpü uzunluğunda parçalar halinde kıyın. Kereviz ve patatesin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğradıktan sonra kararmamaları için kerevizi limonlu, patatesleri ise sade su da bekletin. Havuç ve kabağın kabuğunu kazıyıp, rendeleyin. Yayvan bir tencerede sıvı yağı kızdırıp, içine köriyi ilave edip kavurun. Köri kavrulunca içine doğranmış taze soğan ve pırasaları ekleyip, 5 dakika sebzeleri köri ile birlikte kavurun. Daha sonra içine rendelenmiş havuç ve kabağın ekleyip, kavurmaya devam edin. En son olarak içine sularını süzdüğünüz doğranmış kereviz ve patatesleri, kırmızı pul biberi, et suyu, tuz ve karabiberi ekleyip, sebzeler pişinceye kadar kaynatın. Pişen çorbayı blender'da püre haline getirip, servis tabağına alın. Çorbanın üzerine kırmızı pul biber ve kıyılmış kereviz yapraklarını serpip, sıcak olarak servis edin.

