



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ SEBZE ÇORBASI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 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 (2 adet tavuk bulyon=1 paket tavuk toz bulyon)
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Pırasaları ayıklayıp, önce ortadan ikiye kesiniz. Daha sonra kibrit çöpü uzunluğunda parçalar halinde kıyınız.

Kereviz ve patatesin kabuklarını soyup, kuşbaşı doğradıktan sonra kararmamaları için kerevizi limonlu, patatesleri ise sade su da bekletiniz.

Havuç ve kabağın kabuğunu kazıyıp, rendeleyiniz.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine köriyi ilave edip, kavurunuz.

Köri kavrulunca içine doğranmış taze soğan ve pırasaları ekleyip, 5 dakika sebzeleri köri ile birlikte kavurunuz.

Daha sonra içine rendelenmiş havuç ve kabakları ekleyip, kavurmaya devam ediniz.

En son olarak içine sularını süzdüğünüz doğranmış kereviz ve patatesleri, kırmızı pul biberi, et suyu ve tuz ve karabiberi ekleyip, sebzeler pişinceye kadar kaynatınız.

Pişen çorbayı mikserden çekerek püre haline getirip, servis tabağına alınız.

Çorbanın üzerine kırmızı pul biber ve kıyılmış kereviz yapraklarını serpip, sıcak olarak servis ediniz.