



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ SEBZE ÇORBASI

4 fincan su
2 havuç
250 gr karnabahar
1 patates
1 soğan
1 adet bulyon tavuk suyu
1 tatlı kaşığı köri
Yarım çay kaşığı beyaz biber

Öncelikle havucu, patatesi ve soğanı soyun ve diğer sebzelerle birlikte küçük küçük doğrayın. Kaynamış suyun içine, havuç, karnabahar, patates, soğan, bulyon, köri ve biberi koyun. Ocağı orta sıcaklığa getirin. Daha sonra içine kremayı ilave edip karıştırın. Yaklaşık 20 dakika kadar sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Çorbanızı sıcak sıcak servis edin.