



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖY SEBZE ÇORBASI

1 bađ dereotu
1 bađ nane
1 bađ maydanoz
1 adet iri domates
mevsibsebzelerinden ince doğranmış 3 su bardağı sebze
1 iri soğan, ince kıyılmış
2 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı un
2,5 kilo etsuyu
tuz

Dereotu, nane ve maydanozu ince ince kıyın. Domatesi rendeleyip hepsini birbirine katın, kaldırın. Kızdırılmış yağda soğanı bir defa karıştırıp, sebzeleri katın. 3 dakika kavurun. iyice karıştırarak unu ilave edin, suyunu ve tuzunu koyarak ağır ateşte pişirin. Tencereyi ateşten almadan önce domatese karıştırdığınız nane, dereotu ve maydanozu ilave edip 10 dakika kaynattıktan sonra sofraya alın.