



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ KÖY ÇORBASI

1 bađ dereotu
1 bađ nane
1 bađ maydanoz
1 adet iri domates
mevsim sebzelerinden ince doğranmış 3 su bardağı sebze
1 iri soğan (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı yağ
2 çorba kaşığı un
2,5 litre et suyu
tuz

Dereotu, nane ve maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Domatesi rendeleyip birbirine katın, bir kenara bırakın. 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 az önce hazırlanan domatesli sosu ekleyip 10 dakika daha kaynatın.