



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY USULÜ SEBZE ÇORBASI

- 60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
- 4 orta boy havuç (kabukları kazınır, kıyılmış)
- 1 orta boy şalgam (kabuğu soyulup, ince kıyılmış) büyük pırasanın beyaz kısmı (ince kıyılmış)
- 1/2 küçük kereviz (kabuğu soyulup, ince kıyılmış)
- 1 küçük lahanaya (dış yaprakları çıkarılıp, yıkanmış ve kıyılmış)
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 7+1/2 su bardağı tavuk suyu
- 4 küçük patates (kabukları soyulup, ince dilimlenmiş)
- 4 çorba kaşığı iç bezelye
- 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritin. Yağ kızınca, havuç, şalgam, pırasa, kereviz ve lahanayı ekleyip, tuzu, biberi ve şekeri serpin. Sebzeleri, sürekli karıştırarak 7 dakika kızartın. Tavuk suyunu katıp, çorbayı sürekli karıştırarak kaynatın. Çorba kaynamca ateşi kısın, 35 dakika pişirin. Patates, iç bezelye ve maydanozu ekleyip, 15-20 dakika daha. patatesler yumuşayıp keskin bir bıçağın ucu rahatça batana kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltarak, servis ediniz.

Not: Klasik Fransız çorbasıdır.