



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖYLÜ ÇORBASI

MALZEMESİ

1 baş kereviz
1 demet havuç
5 bardak et suyu
1 baş soğan
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı, yağ
Tuz

YAPILIŞI

Sebzeler yıkanır, soyulur ve küçük parçalar halinde doğranır. Bir tencerede ısıtılan yağda ince doğranmış soğan biraz pembeleşinceye kadar kavrulur. Sebzeler ilâve edilir. 5 dakika kadar hep beraber kavrulur, un ilâve edilir. 2 dakika da un ile kavrulur ve karıştırılarak et suyu ilâve edilir. Yarım saat kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.