



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SEBZE ÇORBASI

2 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1 orta boy patates
1/2 su bardağı bezelye
2-3 dal brokoli
1 yumurta sarısı
2 çorba kaşığı un
1,5 su bardağı süt
1/4 limon suyu
1/2 çay bardağı sıvı yağ
3-4 su bardağı et suyu veya su
Tuz
Karabiber

Tencereye sıvı yağın yarısını alıp küp doğranmış soğanı pem-beleştirelim sonra tavla zarı iriliğinde doğranmış patatesleri, havuçları, bezelyeleri ve doğranmış brokoliyi ilave edip, üzerini aşacak kadar su ilave ederek sebzeleri haşlayalım. Bir tencereye sıvı yağı alalım, unu ekleyip, birkaç kez çevirelim. Azar azar kaynar su ve sütü ilave edip çırpma teliyle karıştıralım, un topaksız kıvama geldiğinde sebzeler haşlama suyu ile birlikte tencereye aktaralım. Sürekli karıştırarak çorbanın üzeri göz göz olana dek pişirelim. Tuzunu ayarlayalım, Çorbayı ateşten almadan önce yumurta sarısını limon suyu ile karıştırıp çorbaya ilave edelim bir taşım kaynatıp ateşten alalım.