



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRUTONLU SEBZE ÇORBASI

gerekli malzeme:

- 1 kabak
- 1 patates (orta boy)
- 2 havuç
- maydanoz
- 25 gr taze fasulye (bir avuç)
- 25 gr iç bezelye (bir fincan)
- 50 gr margarin (2 buçuk kaşık)
- 50 gr un (1 kahve fincanı)
- 2 lt su (sekiz bardak)
- 1 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- yarım limonun suyu
- 2 bayat ekmek dilimi

Bütün sebzeleri yıkayın, düzgün biçimde doğrayın. Sekiz bardak su içinde tuzunu da atarak haşlayın. İyice yumuşadıkları zaman elekten geçirerek, püre gibi ezin, pütür bırakmayın.

Margarini, bir ayrı kuşhanedekızdırın, onu hafif kavurup pembeleştirin. Püre gibi ezdiğiniz sebzelerle kavrulmuş unu tahta kaşıkla özeyerek karıştırın.

Biraz daha kaynatın. küçük bir kapta limon suyu ile yumurtanın sarısını çırpın. Tuz ekin. Ocağı kapatın ve limonlu yumurta sarısını da yavaş yavaş vede karıştırarak çorbaya katın.

2 bayat ekmek dilimini tavla zarı gibi doğrayarak kızgın yağda kızartın ve bir çanak içinde çorbayla birlikte sofraya getirin.

Servis yaparken her çorba kâsesine bir kaşık bu ekmekten koyun.