



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MACAR SEBZE ÇORBASI

Bu çorba için, havucu daha fazla olarak birkaç (Macar maydanozu) denilen kökten «bir nevi baharlı köktür» ve kerevizden arzuya göre tedarik edilir. Güzel ayıklanır; yıkanır ve hepsi bir tencereye doğranır ve üstlerine su doldurulur. Konsome gibi, çok fazla kaynatılarak bütün sebzeler helme ve püre haline gelince sıkılıp posaları atılır.

Elde edilen sebze suyuna, konsome mevcutsa üç fincan, değilse mevcut sebze suyunun üçte bir miktarı kadar siğir eti suyundan ilâve edip kaynarken şehriyeyi koymalı, tuzunu da atmalı ve şehriye çorbası gibi pişirilerek sofraya konmalıdır.

Not: Infusion = haşlama yolu ile pişirilen bu çorbaya dahil fazla miktarda havucun sarılık, inkıbaz ve karaciğere faydaları vardır. Macar maydanozundaki münebbih bahar hassası; kerevizin kokusu ve romatizmaya karşı hayli şifa tesiri vardır. Bu sihi sebepten, bu çorbaya ayrı faydalı bir hususiyet ve ehemmiyet verilir.