



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MEVSİM ÇORBASI

250 gr ıspanak  
1 havuç  
3 orba kaşığı sıvıyağ  
8 su bardaęı et suyu  
1 yumurta  
1 ay bardaęı un  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
1 limon  
Tuz  
Karabiber

- 1- Ispanak ayıklanıp ince ince doğranır Bol suda yıkanır Yıkanmış havuç rendelenir Soğanın kabukları soyulup rendelenir.
- 2- Tencereye et suyu ve su konup kaynatılır. Doğranmış ıspanak, rendelenmiş havuç ve soğan kaynayan suya katılır. Kısık ateşte havuçlar yumuşayınca kadar pişirilir. Ateşten alınıp süzgeçten geçirilir. Veya mikserle çırpılır Tekrar ateşe oturtulur.
- 3- Bir tavaya yağ ve un konarak kavrulur. Kavrulmuş un kaynayan çorbaya ilave edilir. Unun kokusu gidinceye kadar pişirilir.
- 4- Bir kaptaki yumurta ve limon suyu çatalla iyice çırpılır çorbaya ilave edilir. orba ateşten alınıp, kıyılmış maydanozla süslenip sıcak olarak servis yapılır