



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVSİM ÇORBASI

Malzemesi:

200 gr. et suyu
250 gr. ıspanak
200 gr. havuç
3 orba kaşığı margarin
65 gr. un
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 limon
4 yumurta sarısı
tuz.

Hazırlanışı:

Tencereye et suyunu koyarak temizlenmiş havuç ve kereviz köküyle beraber ateşe oturtun. Yumuşayıncaya kadar haşlayın. Sonra sebzeleri delikli kepçe ile tencereden çıkarın. İnce ince doğrayın. Kksz olarak doğranmış ıspanağı iri iri kıyın. Kaynar suya atarak 8-9 dakika haşlayın ve suyunu szn . Diđer bir tencereye margarin ve unu koyarak kavurun ve haşlanan sebzelerle et suyunu ilave edin. İyice karıştırıp 1 limon ve yarım bardak soğuk su ilave edin. alkanmış yumurta katarak iyice karıştırın. orbaya maydanoz, dereotu ile ayırdığınız ıspanak, havuç ve kereviz parçalarını ilave edin. Tekrar kaynatın. 10 dakika sonra servis yapın.
