



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIR UNLU SEBZE ÇORBASI

2 yemek kaşığı margarin
4 yaprak lahana
1 adet havuç
1 adet pırasa
1 adet soğan
2 su bardağı süt
1/2 su bardağı mısır unu
4 su bardağı su
2 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz

Havucu temizleyip kp küp doğrayın. Pırasayı temizleyip halka halka dilimleyin. Lahana yapraklarını ince şeritler halinde kesin. Soğan ve maydanozu temizleyip kıyın. Margarini tencerede eritin. Hazırladığınız sebzeleri ilave edip kavurun. Mısır unu, süt ve suyu ayrı bir kaptaki un eriyene kadar karıştırın. Sebzelere azar azar yedirerek ilave edin. Tuz ve karabiberi ilave ederek kısık ateşte ara ara karıştırarak pişirin. Servis yaparken üzerine maydanoz ilave edin.