



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SEBZE ÇORBASI (FRANSA)

- 1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 soğan (doğranmış)
- 2 orta boy şalgam (kabukları soyulup, doğranmış)
- 1 havuç (kazınıp, doğranmış)
- 1/4 tatlı kaşığı kekik
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 çorba kaşığı sirke
- 3 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
- 1 ekşi elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
- 350 g bostan hindibası (yıkayıp, doğranmış) ya da ıspanak (yıkayıp, sapları ayıklanmış)
- 1 portakalın kabuğu (rendelenmiş)
- 4 çorba kaşığı Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesi

Zeytinyağını büyük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak yağı ısıtın. Isınınca soğanlar, şalgamlar, havuçlar, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip, ara sıra karıştırarak, soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Sirkeyi ekleyip, ateşi kısarak, tencerenin kapağını kapatın ve sebzeleri 20 dakika daha pişirin. Tavuk suyunu ve 3 su bardağı su ekleyip, elmaları katarak, ateşi açın ve karışımı bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, tencerenin kapağını kapatarak, 5 dakika daha pişirin. Bostan hindibasını (ya da ıspanakları) katıp, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alın. Çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktarıp, portakal kabuğu rendesini serpiştirerek, yanında Parmesan (ya da kaşar) peyniri rendesiyle servis yapın.