



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ SEBZE ÇORBASI

1 diş sarımsak
75 g yeşil soğan
75 g havuç
75 g kabak
75 g taze fasulye
50 g rezene
75 g kuşkonmaz
75 g çeri domates
50 g mısır (konserve), süzölmüş
50 g pirinç
600 ml sebzeli et suyu
1 defne yaprağı
6 kekik sapı
Karabiber
Tuz

Sarımsak ve yeşil soğanı doğrayın. Havuç ve kabağı küçük küpler halinde doğrayın. Taze fasulye, rezene ve kuşkonmazı birer lokmalık parçalara bölün ve domatesleri dört parçaya ayırın.

Tüm malzemeleri SoupMaker'a koyun, kapağı kapatın ve taneli çorba programını seçin.

Çorba hazır olduğunda, kapağı açın ve kaselele boşaltın. Servis etmeden önce defne yaprağını almayı unutmayın.

Not: Bu çorba için pirinç yerine arpa da kullanabilirsiniz.

