



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL KASESİNDE SEBZE ÇORBASI

Haliç Üniversitesi

- 3 adet portakal
- 1 su bardağı portakal suyu
- 2 adet tatlı patates
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 4 adet brokoli
- 2 adet kereviz sapı
- 1 adet kırmızı soğan

Soğanlar küp küp doğranır, ocağa alınıp iyice sotelenir.

Brokoli, kereviz ve patates eklenip biraz daha kavrulur.

İyice kavurduktan sonra portakal suyu ve tavuk suyu ilave edilir ve kapağı kapatılıp kısık ateşte haşlanmaya bırakılır.

Sebzeler yumuşadıktan sonra blendırdan sıvı hale gelene kadar geçirilir.

Kıvam alan çorbanın içine tuz karabiber ve tatlı kırmızı biber eklenip sıcak servis edilir.

