



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI SEBZE ÇORBASI

Aynur Avcı

4 adet havuç
1 adet patates
1 adet soğan
5 su bardağı su
100 ml portakal suyu
25 gr tereyağı
Tuz
Karabiber

Havuç, soğan ve patatesin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Tereyağını eriterek sebzeleri 5 dakika soteleyin. Üzerine 2 su bardağı su ilave edin ve orta ateşte 20 dakika pişirin. Yumuşayan sebzeleri blenderden geçirip kalan suyu ekleyin. Portakal suyu, tuz ve karabiberi çorbaya ilave edip 10 dakika kaynatın. Maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.