



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE ÇORBASI (12 AY)

İlk haftadan sonra hafta hafta ilaveler yapılarak hazırlanır.3 fincan su, bir tutam tuz, 2 orta boy havuç, 1 orta boy patates 45-50 dakika ağzı kapalı kaptta pişirilir.

Düdüklü tencere kullanılıyorsa 1 fincan su ile 10-15 dakika pişirilmesi yeterlidir. Süzgeçten aktararak hiç ezmeden sebzelerin suyu bir kaba alınır. 1 çay kaşığı irmik ilave edilerek 5 dakika kaynatılır.Yukarıdaki gibi pişirilir. Havuçlar ve patatesler tamamıyla ezilerek püre şekline getirilir. Bu pürenin içine yine irmik katılarak yukarıdaki şekilde mamanın hazırlanması tamamlanır.3 çay fincanı s, bir tutam tuz, 1 orta boy patates ek olarak 1 çay kaşığı pirinç ve her gün bir yenisi ilave edilmek üzere mevsimlik sebzeler (örneğin ilk gün 3-4 yapraklı maydanoz, ertesi gün bir kaç yaprak ıspanak, ertesi gün bunlara ek olarak 1/4 enginar, ertesi gün 1/4 domates) eklenir. Elde edilen püreye yine 1 çay kaşığı irmik ilave edilerek 5 dakika pişirilir. Yukarıdaki şekilde hazırlanan püreye 1 çay kaşığı tereyağı katılır.

---