



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI (DÜDÜKLÜ)

- 2 adet kabak
- 2 adet orta boy havuç
- 2 adet orta boy patates
- 1 adet orta boy kereviz (sapları ile birlikte)
- 2 adet pırasa
- 1/2 adet orta boy soğan
- 4 diş sarımsak
- 3/4 ölçek kuskus makarna
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tane karabiber (iri çekilmiş)
- 2 çay kaşığı tuz
- 9 ölçek su

Tüm sebzeleri küp küp doğrayıp soğan ve sarımsağı ince kıyın.
Makinenizin iç haznesine doğradığınız sebzeleri sırası ile koyun. Kuskus makarnayı ekleyin.
Üzerine zeytinyağını gezdirin.
Karabiber, tuz ve suyu ekleyip iç hazneyi makinenize yerleştirin.
Kapağı saat yönünün tersine çevirerek kapatın.
Basınç boşaltım valfini doğru konuma getirin.
Çorba butonuna basın. (Gösterge otomatik olarak çorbanın pişme süresini 15 dakikaya ayarlayacaktır.)