



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE ÇORBASI HAZIRLARKEN

Çorbalarda kullanacağınız sebzelerin hepsi doğranacaksa, bunları eşit büyüklükte kesmeğe çalışmalısınız. Kullanacağınız domateslerin kabuklarının soyulmuş ve çekirdeklerinin çıkarılmış olmaları gereklidir. Konserve sebzeler kullandığınız takdirde ise, konservenin suyunu iyice süzün. Sebzeleri bir kaç defa yıkadıktan sonra, bunları kaynar suda tutarak yumuşamalarını sağlayın. Kestiğiniz ve konserve kutularından çıkardığınız sebzeleri hemen kullanmayacaksanız, bunları limonlu ve tuzlu suda muhafaza etmeniz gerekecektir. Özellikle, kereviz, mantar gibi kolay kararan sebzelerin içinde bol limon ve biraz tuz bulunan soğuk suda muhafaza edilmeleri gereklidir. Sebze çorbası hazırlarken, önce bütün sebzeleri hazırlayın. Eğer çorba etli ise, eti pişirmeğe başladığınız zaman sebzeleri kesmeğe de başlayın. Et suyuna hazırlanan çorbalarda sebzeler önceden hazırlanmalıdır.

---