



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI (LÜBNAN)

- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet kereviz sapı
- 1 adet havuç
- 1 adet patates
- 4 adet domates
- 1 çay bardağı nohut
- 4 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet defne yaprağı
- 6 dal taze nane ya da 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1/2 adet limon suyu
- Tuz
- Karabiber
- Üzerine:
Limon kabuğu rendesi
Maydanoz

Nohutu bir gece evvelden ıslatın, ertesi gün 1.5 su bardağı suda haşlayın. Suyunu kullanmak üzere atmayın. Tüm sebzeleri küp küp doğrayın. Zeytinyağında soğanı şeffaflaşana kadar soteleyin. Domatesi ve sarımsağı ekleyin, soğanla beraber 5 dakika soteleyin ve diğer sebzeleri ekleyin, birlikte 5 dakika kavurun. 5 su bardak suyu, nohutları ve nohut suyunu ekleyin. Sebzeler yumuşayınca kadar birlikte pişirin. Baharatları ve limon suyunu ilave edin. Limon kabuğu rendeleyerek ve maydanoz serpererek servis edin.

