



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI (MISIRLI)

2 orta boy havuç
2 adet kereviz
1 yemek kaşığı margarin
1 kahve fincanı pirinç
1 su bardağı dondurulmuş mısır
1 kutu çiğ krema (cream fresh)

Havuç ve kerevizler yıkanıp ayıklandıktan sonra ufak ufak doğranır. Kaynamakta olan 2 litre suya önce pirinç sonra havuç ve mısır; pişmesine yakın ince doğranmış kereviz yaprakarı atılır. Çorba ılındıktan sonra 1 kutu krema yavaş yavaş çorbaya ilave edilir. 1 taşım daha kaynatılır. Arzu edildiği kadar tuz ve karabiber ilave edilir.