



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SEBZE ÇORBASI

1'er adet patates, havuç, kırmızı biber
1 adet soğan
1 su bardağı et suyu
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Soğan, patates, havuç ve kırmızı biberi doğrayın, sıvı yağda üç-dört dakika kavurun. Üzerine sıcak su ekleyip pişirin. Tereyağını eritip unu ilave edin, çırpma teli ile karıştırarak iki dakika kavurun. Soğuk et suyunu döküp karıştırın. Pişirdiğiniz sebzeleri suyu ile birlikte tencereye dökün. Tuzunu ayarlayıp bir taşım kaynatın.