



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

10 bardak et suyu
2 soğan
1 kahve fincanı pirinç
1,5 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı yağ
1 patates
1 havuç
6- 7 dal kereviz
6- 7 kök ıspanak
6- 7 dal maydanoz
1 bardak süt
1 yumurta sarısı
Tuz

1 Sebzeler yıkanır; havuç, patates rendelenir; kereviz, ıspanak, maydanoz doğranır.
2 Rendelenmiş soğanla yağ tencerede pembe olarak kavrulur. Un konur. Biraz daha karıştırılır.
3 Hazırlanmış sebzeler, et suyu ve ayıklanıp yıkanmış pirinç konup iyice pişirilir.
4 Tel süzgeçten kaşıkla bastırılarak geçirilir. Tuz atılır.
5 Yumurta sarısı süt ile çarpılıp kaynayan çorbaya katılır; karıştırılıp hemen ateşten alınır.

Not: Mevsime göre taze fasulye, bezelye, kabak gibi sebzeler de kullanılır.

[ML® Sebze Çorbası için tıklayın](#)