



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇORBA

<https://multicooker.com>

Patates 250 gr
Karnabahar 100 gr
Brokoli 150 gr
Havuç 150 gr
Soğan 100 gr
Konserve mısır 50 gr
Yeşil soğan 10 gr
Su 2 Lt
Tuz
Baharatlar

Mısırın suyunu süzün. Patates, soğan ve havucu 0,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Yeşil soğanı bıçakla doğrayın. Brokoli ve karnabaharı çiçeklere ayırın. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine bütün malzemeleri koyun (yeşil soğan hariç), su dökün, tuz, baharat ekleyin ve karıştırın. Kapağı kapatın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu ÇORBA olarak, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın. "Başlat" tuşuna basın. Çalışma modu bitene kadar pişirin. Hazır çorbanın üzerine yeşil soğanı serpin.

