



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

100-150 gram ıspanak
2-3 adet patates (irice)
1 bardak yoğurt
5-6 bardak su
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 paket et suyu
Maydanoz
Dereotu
Limon suyu
Salata yaprağı
Sarımsak

İspanaktan yıkadıktan sonra irice doğrayın. Patatesleri ise ince dilimler halinde hazırlayın. Sonra zeytinyağını bir tavada kızdırıp, soğanları kavurun. Ardından ıspanakla patatesi tencereye ilave edin. Et suyunu ve suyu katıp 12-15 dakika kadar kaynatın. Tuz ve karabiber ekleyin (isterseniz, bir de kesme şeker atan) maydanoz ile dereotunu (ikisi de tariben yarım baş kadar olsun) ince kıyıp çorbanıza ilave edin. Bir çorba kaşığı limon suyu ile bir bardak yoğurdu çırpıp, daha önceden dövüp hazır ettiğiniz 2 diş sarımsakla çorbaya katan ve bekletmeden servis yapın. (Yukarıda, sebze çorbasıyla ilgili bir genel tarif verdik. İsterseniz buna, başka sebzeler de katabilirsiniz. Yine isterseniz, örneğin sarımsağı veya limon ile yoğurdu ilave etmeyebilirsiniz. Böylece farklı lezzetler elde eder, hangisi size daha iyi geliyorsa bu çorbayı bundan sonra, o şekilde pişirirsiniz.)