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

Ispanaktan yıkadıktan sonra irice doğrayın. Patatesleri ise ince dilimler halinde hazırlayın. Sonra zeytinyağını bir tavada kızdmp, soğanları kavurun. Ardından ıspanakla patatesi tencereye ilave edin. Et suyunu ve suyu katıp 1215 dakika kadar kaynatan. Tuz ve karabiber ekleyin (isterseniz, bir de kesme şeker atan) maydanoz ile dereotunu (ikisi de tariben yarım bağ kadar olsun) ince kıyıp çorbanıza ilave edin. Bir çorba kaşığı limon suyu ile bir bardak yoğurdu çırpıp, daha önceden dövüp hazır ettiğiniz 2 diş sarmısakla çorbaya katan ve bekletmeden servis yapın. (Yukarıda, sebze çorbasıyla ilgili bir genel tarif verdik. İsterseniz buna, başka sebzeler de katabilirsiniz.Yine isterseniz, örneğin sarmısağı veya limon ile yoğurdu ilave etmeyebilirsiniz. Böylece farklı lezzetler elde eder, hangisi size daha iyi geliyorsa bu çorbayı bundan sonra, o şekilde pişirirsiniz.)

© lezzetler.com tarif no:125985 • adı:Sebze Çorbası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:58