



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

1 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet küçük kereviz
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
Yarım pırasa
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber
5-6 su bardağı sıcak su
Çeyrek dilim limonun suyu
Üzeri için:
1 tutam maydanoz

Soğanı küçük küçük doğrayın. Sebzelerin hepsini yıkayıp soyun. Küçük küpler halinde hepsini mümkün olduğunca aynı boyda doğrayın.

Sıvıyağı çorba tenceresine koyup üzerine havuçları ekleyin ve ocağı yakın. Havuçların rengi yağa çıkana kadar orta ateşte 2 dk kadar soteleyin. Soğanları ilave edin. 1 çay kaşığı tuz ekleyin ve soğanlar parlayana kadar orta ateşte kavurmaya devam edin. Sırasıyla pırasa, patates ve kerevizi de 2-3 dakika ara ile tencereye ekleyin. En son suyunu ilave edip kapağını kapatın ve pişmeye bırakın.

Tadını kontrol edip gerekirse tuz ekleyin. Limon suyu ve bir tutam kıyılmış maydanoz ekleyip sıcak olarak servis yapın.

