



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

- 1 Kahve Fincanı Bezelye
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kabak
- 1 Adet Kuru Soğan
- 1 Adet Patates
- 1 Su bardağı Su
- 2 Çorba Kaşığı Un

Tenceremize bir miktar çiçek yağı koyuyoruz. Küp doğranmış soğanları kısık ateşte kavuruyoruz. Küp doğranmış havucu soğanın üzerine ilave ediyoruz. Havuçtan sonra küp doğranmış patatesi ilave ediyoruz. Ardından bezelye tanelerini ilave ediyoruz. Tüm sebzeleri yarı pişmiş kıvama gelinceye kadar kavuruyoruz. Sonra unumuzu ve suyu ilave ediyoruz. Biraz kaynayıncaya sıcak suyla çorbanın kıvamını ayarlıyoruz. Sebzeler pişince çorbamız servise hazır hale geliyor. Mevsime göre çorbamızın içine daha başka sebzelerde ilave edebiliriz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.01.2024