



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZE ÇORBASI

- 1 orta boy patates
- 1 orta boy kabak
- 1 orta boy kırmızı yağ biberi
- 5-6 dal maydanoz
- 2 çorba kaşığı un
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam nane

Patatesi soyalım kabağı alaca soyalım. Biberin çekirdeklerini ayıklayalım ve bütün sebzeleri küp küp doğrayalım. Daha sonra tencereye su koyup kaynatalım. Sebzeleri kaynayan suyun içine atıp pişirelim. Öte yandan bir tencereye tereyağını alalım, eritemiz, unu ekleyelim ve iyice kavuralım. Azar azar su ekleyelim daha sonra pişen sebzeleri sularıyla birlikte kavurduğumuzunun üzerine dökelim. Çırpma teli ile biraz çırpalım. Tuzunu ve ince kıyılmış maydanozunu ekleyelim. Üzerine nane serpeлим ve bir taşım kaynatıp ateşten alarak servis yapalım.

