



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 patates
- 2 kabak
- 2 havuç
- 1 çay bardağı bezelye
- 5 litre kaynamış su
- Tuz
- 1 bardak süt
- 2 yumurtanın sarısı

Soğanı ve sebzeleri soyun, yıkayıp doğrayın. Tereyağını eritin. Soğanı yağda pembeleştirin. Pembeleşince, salçaları ekleyip, 1-2 kez karıştırın. Sebzeleri ilave edin, 3-4 dakika sonra unu ekleyin. Un ile bir süre kavurduktan sonra, suyu ve tuzu ekleyin. Sebzeleri hafif ateşte yumuşayana kadar pişirin. Pişince, çorbayı blendırdan geçirin. Sütü ve yumurta sarılarını bir kaptan çirpin. Çorbadan bir kepçe alıp, devamlı karıştırarak, süte ilave edin. Bu karışımı yavaş yavaş karıştırmaya devam ederek çorbaya ekleyin. Eğer çorbanın kıvamı yoğunsa, azar azar kaynamış su ekleyin.

