



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

2 adet pırasanın beyaz kısımları
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
400 gram mantar
1'er adet patates ve havuç
4 su bardağı su
1 paket (200 ml) krema
Tuz
3-4 dal dereotu

Pırasayı ince halkalar halinde doğrayın. Zeytinyağı ve tereyağını tencereye alın. Pırasa ve kıyılmış sarımsak ilave edip, 5 dakika soteleyin. Dilimlenmiş mantar, kabukları soyulup küp doğranmış patates ve havuç ekleyip 5 dakika soteleyin. Su ilave edip kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp tuz ekleyin. Sebzeler yumuşayana dek yaklaşık 15 dakika, tencerenin kapağı kapalı olarak pişirin. Ocaktan alıp, ılınmaya bırakın. Tenceredeki pişen sebzelerden 1 kepçe kadar alıp kenara ayırın. Çorba ılındığında blenderden geçirip krema ekleyin ve yeniden ocağa oturtup 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Kenara ayırdığınız sebzeleri de ekleyin. Kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapın.

