



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

<https://www.sozcu.com.tr>

250 gram yağsız kıyma
Yarım su bardağı yasemin pirinci
3 su bardağı su
1 yumurta
Zeytinyağı
Zencefil
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım limon suyu
Tuz-karabiber
Dereotu
Havuç

Zeytinyağı haricinde yukarıda gördüğünüz tüm malzemeleri düdüklü tencerenin içine alıp 20 dakika kadar tenceremizin buhar düdüğü ötene kadar orta ateşte kaynatalım.

Pütürlü bir tat isteyenler için önerim ezici ile tüm malzemeyi ezmek yada çocuklu aileler için blenderdan geçirmek.

Üzerine soğuk sıkım zeytinyağı ve isteğe bağlı değirmen karabiber ile servis edebilirsiniz. Ben evde ne kadar yeşillik varsa ekliyorum; dereotu, maydanoz ve yeşil soğan.

