



## SEBZE ÇORBASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 1 küçük boy kabak
- 2 parça brokoli
- 2 parça karnabahar
- 1 adet kırmızı biber
- 1 su bardağı domates sosu
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tutam kimyon
- 2 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım çay bardağı arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı limon
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 adet sarımsak
- 2 dal kereviz yaprağı

Soğanları küp küp doğrayarak hafif yağda kavurun.  
Küp küp doğradığınız havucu ekleyin ve biraz şeker ekleyip kavurun.  
Daha sonra domates sosunu ekleyin.  
Biraz daha kavurup suyunu ilave edin.  
Sos biraz kaynadıktan sonra tuzunu ekleyin.  
Dilimlediğiniz sarımsağı ekleyin ve küp küp doğradığınız sebzeleri ilave edin.  
Evde olan herhangi bir sebzeniz varsa ekleyebilirsiniz.  
Diğer bir kapta şehriyelerinizi pembeleşinceye kadar kavurun.  
Kaynamakta olan çorbanıza ekleyin.  
Kimyon ve limon suyunu da ilave ederek bir miktar daha kaynatın.  
Sebzelerinizi çok fazla öldürmeden ocağı kapatın.  
Son olarak kereviz yapraklarını da ekleyerek servis edin.



