



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE ÇORBASI

2 havuç  
2 kabak  
1 adet kereviz  
3 yeşilbiber  
3 kırmızıbiber  
Yarım kg süt  
1 çay bardağı sıvıyağı  
1 su bardağı un  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz  
Karabiber

Sebze çorbası için önce sebzeleri temizleyin ve küp küp doğrayın. Sıvıyağda soteleyin. Bir tencereye sıvıyağı ve tereyağı ekleyin. Karıştırdıktan sonra unu ilave ederek kavurun. 3 su bardağı su ekleyin. Kaynadıktan sonra sütü ilave edin ve tekrar kaynatın. Sebze çorbasına tuz, karabiber ilave edin. Sebzeleri ekleyin bir taşım daha kaynattıktan sonra çorbanızı ocaktan alabilirsiniz.

