



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SEBZELİ ÇORBA

3 adet orta boy patates  
2 adet sivri biber  
1 adet domates  
2 adet brokoli  
1 adet havuç  
100 gr. tereyağı  
1 kaşık un  
4 bardak su  
1 bardak et suyu

Önce patatesleri küp şeklinde doğrayın, domateslerin kabuklarını soyup ekleyin, diğer sebzeleri de ekledikten sonra 4 bardak suda haşlayın. Haşlanan sebzelerin suyunu süzün, ayrı bir tencerede tereyağı ile unu kavurun, üzerine etsuyunu ekleyin. 15 dakika kısık ateşte pişirin.

[ML® Sakalaçarpan Çorbası için tıklayın](#)

[ML® Sakala Çarpan Çorbası \(görsel\)](#)