



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

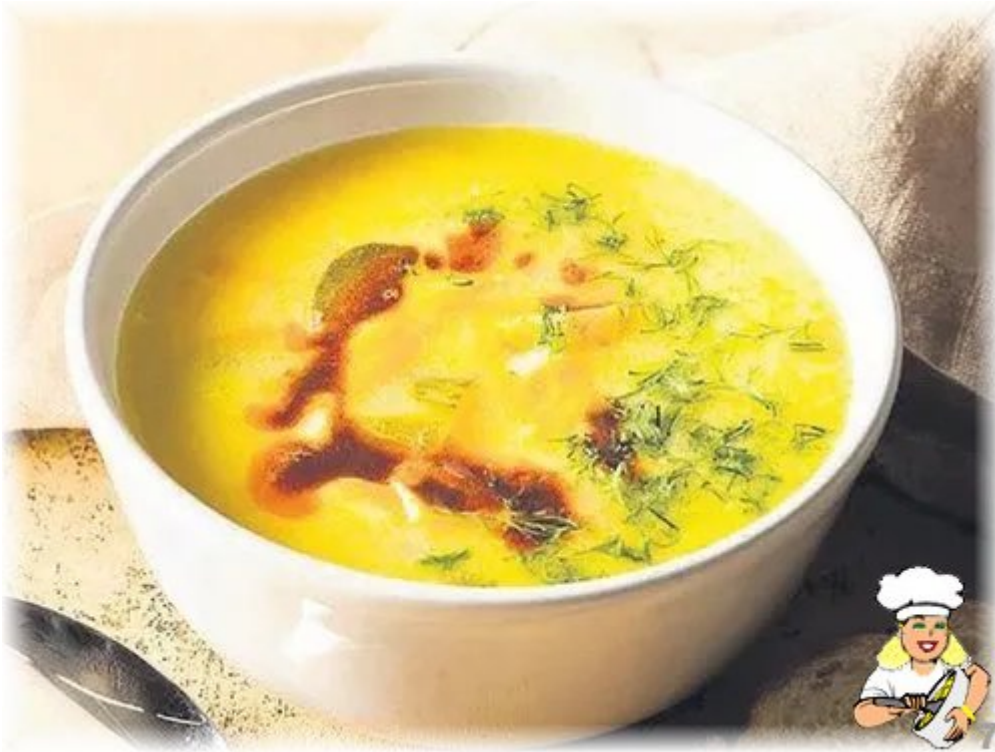
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

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

- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 adet kabak
- Yarım su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay kaşığı tuz ve baharatlar

Sebzelerin kabukları soyulup küçük küpler halinde doğruyoruz. Tereyağı ve zeytinyağı tencereye koyup eridikten sonra küp doğranmış soğanı hafifçe kavuruyoruz. Ardından sebzeleri koyup bir tur çevirip, kavuruyoruz. Üzerine su ilave ediyoruz. 4 su bardağı su ekleyip karıştırıp haşlamaya bırakıyoruz. Patatesler yumuşadığında tamamdır. Tuz ve baharatları ekleyip karıştırıyoruz. Süt ve yumurta sarısını çırpmaya devam ediyoruz. Çorbanın suyundan alıp sosa ekleyip çırpmaya devam ediyoruz. Ardından terbiyeyi, yani sosu çorbanın içine döküp hızlıca karıştırıyoruz. Bir taşım kaynadığında blender'dan geçirip ocağın altını kapatıyoruz. Servise hazır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 07.12.2023