



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZE ÇORBASI

1.5 tatlı kaşığı rendelenmiş taze zerdeçal
'er adet bebek kabak ve bebek patlıcan
12-14 adet taze fasulye
1 adet havuç
'er adet kırmızı ve sarı dolmalık biber
1 adet soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
6 su bardağı sıcak su
4-5 yaprak pazı
1 kutu (200 ml) krema
Tuz

Kabak, patlıcan, havuç, taze fasulye ve dolmalık biberleri temizledikten sonra ince parçalar şeklinde doğrayın. Zeytinyağını bir tencereye alıp kıyılmış soğanı hafifçe kavurun. Doğradığınız sebzeleri ekleyip bir-iki dakika soteleyin. Su ilave edip sebzeler hafifçe yumuşayana kadar pişirin. İnce parçalar şeklinde kestiğiniz pazıyı ilave edip üç-dört dakika daha pişirin. Rendelenmiş taze zerdeçal ve kremayı karıştırın, çorbanın suyundan birkaç kaşık dolusu karışıma ekleyip ılımasını sağlayın. Yavaşça karıştırmaya devam ederek iki dakika pişirin.

