



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

250 gr. taze fasulye
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy kuru soğan
2 adet kereviz sapı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
4 su bardağı sıcak et suyu
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1/2 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş tane karabiber

Kabuklarını soyduğumuz patates ve kuru soğanı iri parçalar halinde kesiyoruz. Kereviz sapını ince ince doğruyoruz. Zeytinyağını geniş bir tencerede kızdırdıktan sonra minik minik doğranmış taze fasulyeleri, patatesi, kuru soğanı ve kereviz sapı parçalarını hafif bir renk alana kadar soteliyoruz. Sotelenen sebzelere sıcak et suyunu ilave edip haşlıyoruz. Terbiye karışımı için; tereyağını ayrı bir sos tenceresinde eritiyoruz. Unu ilave edip kısık ateşte kavuruyoruz. Soğuk sütü yavaş yavaş ekliyoruz ve çorbaya yediriyoruz. Tüm malzemeyi karıştırıyoruz. Son olarak; tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ekliyoruz ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender'la eziyoruz.

