



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE ÇORBASI

50 gr İçim Tereyağı  
240 ml İçim Süt  
1 adet soğan  
2 adet büyük boy soğan  
2 adet patates  
2 adet pırasa  
2 adet kabak  
2 adet havuç  
2 çorba kaşığı yeşil mercimek  
1 litre su  
1 çay kaşığı tuz  
Bir tutam dereotu  
Bir tutam maydanoz

Tüm sebzeleri yıkayın ve kabuklarını soyun. Küpler halinde eşit boyda doğrayın. İçim Tereyağı'nı geniş bir tencerede eritin. Soğanların kabuklarını soyun ve diğer sebzelerle eşit boyda doğrayın. Tereyağında kavurmaya başlayın. Renkleri dönmeye başladığında suyu ve tuzu ilave edin, karabiberle tatlandırın. Sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte pişirin. Ocaktan alın ve serinlemeye bırakın. Blender yardımıyla püre hale getirin. Yumurthanın sarısını ayırın, İçim Süt ile birlikte bir kaptan çırpın. Püreden iki kaşık alarak süt karışımına ilave edin ve iyice çırpın. Çorbayı karıştırmaya başlayarak süt karışımını yavaş yavaş ekleyin. Kaselele bölün üzerine dereotu ve nane serpererek servis edin.

