



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

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

- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 dilim kereviz
- 1 su bardağı brokoli (isteğe bağlı)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı su veya sebze suyu
- Tuz ve karabiber
- İsteğe bağlı baharatlar (kimyon, zerdeçal, pul biber)
- Üzeri için taze maydanoz veya nane

Soğan ve sarımsağı doğrayarak zeytinyağında hafifçe kavurun.
Havuç, patates, kabak ve kerevizi küp şeklinde doğrayın, tencereye ekleyin ve birkaç dakika soteleyin.
Üzerine su veya sebze suyunu ilave edin ve kaynamaya bırakın.
Sebzeler iyice yumuşayana kadar orta ateşte pişirin.
Pişen sebzeleri blender ile pürüzsüz hale getirin veya taneli seviyorsanız bu adımı atlayabilirsiniz.
Tuz, karabiber ve dilediğiniz baharatları ekleyerek karıştırın.
Servis ederken üzerine taze maydanoz veya nane ekleyerek sunun.

