



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

Malzeme

- 4 yemek kaşığı Sana Kase
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 1 adet kabak
- 1 adet kereviz
- 1 adet soğan
- 2 yemek kaşığı un
- 4 adet taze soğan
- 2 su bardağı süt
- 4 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kabağın kabuğunu kazıyıp, rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.
2. Kerevizin kabuğunu soyup, limonla ovup, rendeleyin. Rendelenmiş kerevizleri limonlu suda bekletin.
3. Kuru soğanı ayıklayıp, rendeleyin. Taze soğanları ayıklayıp, doğrayın.
4. Havucun kabuğunu kazıyıp, ikiye bölün. Havucun uzun kenarı boyunca iki uzun çizgi kesip arasını ?V? şeklinde şerit kesip içini çıkarın. Keskin bir bıçak yardımıyla halka halka doğrayın. Havuç dilimleri çiçek şeklinde olacaktır.
5. Patatesleri halka şeklinde dilimleyip, iç kısmını dikdörtgen şeklinde kesip, kürdan şeklinde doğrayın. Patatesin çıkan kenarlarını tavla zarı şeklinde doğrayın. Tencerede Sana Crème Bonjour u kızdırıp, içine yemeklik doğranmış soğanları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
6. Daha sonra içine çiçek şeklinde doğranmış havuçları, kekiği ekleyip kavurmaya devam edin.
7. Havuçlar parlamaya başlayınca rendelenmiş Kabağı, kerevizi, patatesi ekleyip kavurun.
8. Sebzelerden sonra unu ilave edip, unun kokusu çıkıncaya kadar orta ateşte kavurarak pişirin.
9. En son et suyunu, sütü, kıyılmış taze soğanları, tuz ve karabiberi ekleyip, bir taşım sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirip, maydanoz ile süsledikten sonra sıcak sıcak servis edin.