



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE ÇORBASI

2 iri taze patates (yaklaşık 500 g; birinin kabuğu soyulmuş)  
600 g karnabahar (çiçeklere ayrılmış; yaprak ve sap bölümleri saklanmış)  
3 soğan (yaklaşık 500 g; 2 si ince doğranmış, 1'i iri parçalar halinde kesilmiş)  
1 baş sarımsak (bütün olarak enlemesine 2'ye kesilmiş)  
250 g kabak (kazınıp, yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimlenmiş)  
1 limonun suyu  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
1/2 tatlı kaşığı kekik  
1 tatlı kaşığı karanfil  
1/2 tatlı Kaşığı tuz

Önce fırını 190 °C'a ısıtın. Patateslerden kabuğu soyulmamış olanı fırına koyup, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin (ya da % 100 ısıtılmış mikrodalga fırında 7 dakika pişirin). Sonra fırından alıp, bir kenarda 10 dakika kadar bekletin. Elle tutulacak kadar soğuyunca kabuğunu soyup, bir kenara bırakın. Öbür patatesi enlemesine ince dilimleyip, bir kenara bırakın. Karnabaharın yaprak ve sap bölümlerini doğrayın. İnce doğranmış soğanlar, karnabaharın yaprak ve sap parçaları (çiçekleri değil), çiğ patates dilimleri, sarımsak, limon suyu ve karabiberin yarısını bir tencereye koyun. 2 litre (yaklaşık 8 su bardağı) su ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, karanfil ve kekiği ekleyerek, yarı yarıya çekinceye kadar (yaklaşık 40 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, büyük bir kâse üstüne yerleştirilmiş süzgeçten süzün. Süzgeçte kalan sebzeleri de kaşıkla bastırarak sularını kâseye geçirin (süzgeçte kalan posaları atın). Sonra çorbayı yeniden tencereye boşaltın.

Fırında pişmiş patatesi blendera koyup, püre haline gelinceye kadar karıştırdıktan sonra, patates püresini tenceredeki çorbayla karıştırın. Soğan parçaları, karnabahar çiçekleri, yenibahar, tuz ve kalan karabiberi ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak, çorbayı 5 dakika pişirin. Kabak dilimlerini ekleyip, yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) pişirerek, tencereyi ateşten alın. Çorbayı büyük bir çorba kâsesine aktarın, servis yapın.

Not: Bu çorba yaz mevsiminde, buzdolabında soğutulduktan sonra da servis yapılabilir.