



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

- 1 adet kereviz (yapraklarıyla)
- 1 adet domates
- 1 adet patates
- 4-5 yaprak ıspanak
- ½ su bardağı sıvıyağ
- 1 baş soğan
- 1 adet kabak

İki litre su kaynatılır. Sebzeler güzelce yıkanır, iyice temizlendikten sonra iri iri doğranarak kaynamakta olan suya atılır. Harlı ateşte yaklaşık yarım saat piştikten sonra üzerine yağ ilave edilir ve soğumaya bırakılır. İlındıktan sonra mikser yardımı ile pütürsüz hale getirilir.

Not: Çorbanızı daha koyu bir kıvamda arzu ederseniz, içine bir avuç mercimek yada bir avuç şehriye atabilirsiniz. Tuz miktarı arzuya göre ilave edilir.

[ML® Yeni Gelin Çorbası için tıklayın](#)



Fotoğraf "murat akbak" tarafından gönderildi. 08.11.2016