



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

50 gr gravyer peyniri, rendelenmiş
225 gr taze iç barbunya fasulyesi
1 demet maydanoz, kıyılmış
4 çorba kaşığı zeytinyağı
150 gr Bruksel lahanası
7 su bardağı et suyu
1 su bardağı şehriye
1 kg asma kabağı
150 gr ıspanak
100 gr bezelye
2 adet patates
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 sap kereviz
1 adet soğan
1 adet havuç
karabiber, tuz

Havucu ve soğanı yıkayıp, temizledikten sonra rendeleyin. Brüksel lahanasını ve ıspanağı yıkayıp, temizledikten sonra ince ince doğrayın. Patatesin kabuklarını soyup küp küp minik parçalar halinde doğrayın. Asma kabağının kabuğunu yıkayıp temizleyin, domatesin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarın ve beraberce minik parçalar halinde doğrayın. Et suyunu bir güveç içerisinde ateşe koyun. Et suyu ısındığında ince kıydığınız maydanozun bir kısmını, doğradığınız patates, ıspanak, kabak, Brüksel lahanası, havuç, domates ve soğanı ilave edin. Tuz ve biberini koyduktan sonra çorbayı, sebzeler pişinceye dek kaynatın. Diğer yanda kıyılmış maydanozun artan kısmı ve iki diş sarımsağı bir havanda iyice dövün ve buna dört - beş çorba kaşığı zeytinyağı katın. Çorbayı ateşten almadan yaklaşık on beş dakika önce içine şehriyeyi atın. Çorbayı ateşten aldığınızda zeytinyağlı sarımsaklı maydanoz karışımını ilave edin, bir iki karıştırıp servis yapın.