



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

1,5 kahve fincanı domates salçası
1 demet dereotu
1 adet kereviz yaprađı
4 diř sarımsak
3/4 kahve fincanı pirinç
tuz
3 orba kaşığı margarin
1 büyük sođan
2 orta havuç
4 büyük patates
5 büyük yaprak lahanası
2 orta pırasa
1 küçük kereviz

Bir tencereye 3 çorba kaşığı margarin, küçük kesilmiş 1 soğan, fındık büyüklüğünde doğranmış 2 havuç, her ikisi de kıyılmış 4 diş sarımsak ve 1 demet dereotu koyarak durmadan karıştırmak suretiyle 5 dakika kavurun. Sonra bunlara et suyunu ve 2 tatlı kaşığı da tuz ilave ederek kaynamaya bırakın. Kaynayınca tencereye, soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış patatesleri, kerevizi bir taşım kaynatılarak haşlanmış lahanaları, kıyılmış pırasa ile pirinci ilave ederek, tencerenin kapağını kapatın. orbadaki sebzeler iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar 30-40 dakika pişmeye bırakın. Sonra çorbaya kıyılmış 1 demet dereotu katın. İyice karıştırdıktan sonra kaseye alın ve servis yapın.