



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

- 1 Adet havuç
- 1 Adet patates
- 1 Adet kabak
- 1 Adet domates
- 1 Adet sivri biber
- Birkaç dal ispanak
- 2 Çorba kasığı un
- 125 Gr margarin
- 6 Su bardağı su veya etsuyu

Bütün sebzeleri soyup yıkadıktan sonra küp şeklinde doğrayın.

2 Su bardağı su veya etsuyunda haslayın.

Baska bir tencerede 125 gr margarini eritin ve 2 çorba kasığı unu kavurun.

Kavrulmuş unun üzerine kalan 4 bardak su veya etsuyunu ekleyip tuzunu ilave edin.

Haslamış olduğunuz sebzeleri de ilave ettikten sonra çorbayı 15 dakika kadar kaynatın ve servis yapın.

Arzuya göre çorbanın içine limon dilimleri de koyarak servis yapabilirsiniz
