



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZE ÇORBASI

Patates 3 adet  
Pırasa 2 adet  
Havuç 3 adet  
Domates 2 adet  
Kereviz 1 küçük baş  
Lahana 4 yaprak  
Katıyağ 2 çorba kaşığı  
Soğan 1 baş  
Su veya et suyu 4 su bardağı  
Un 1 kaşık  
Tuz, biber

Bütün sebzeleri ayıklayıp, yıkayın. Küçük küçük doğrayın. Bir tencereye yağ ve ince kıyılmış soğanı koyup, orta hararetli ateş üzerinde kavurun. Soğanlar az bir şey yumuşayıp ölünce, bir çorba kaşığı un katıp bir iki defa karıştırın. Patatesler hariç ufak ufak doğradığınız sebzeleri ve küp doğradığınız kabuğu soyulmuş domatesleri, soğanların içine atın. Üzerine gerekli suyu koyup, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeler yumuşayınca patatesleri ilave edin, (patates çabuk piştiğinden en son ilave edilir). Patatesler de pişince sıcak sıcak ikram edin.

