



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SEBZE ÇORBASI

8 bardak et suyu  
60 gr tereyağı (3 çorba kaşığı)  
150 gr soğan (2 tane orta)  
150 gr havuç  
350 gr patates (4 büyük)  
200 gr kabak (2 küçük)  
200 gr taze bezelye veya fasulye  
120 gr dolmalık biber (2 orta)  
50 gr domates (5 tane orta)  
1/2 bardak iç bezelye  
1 demet ayıklanmış maydanoz  
1 demet ayıklanmış tereotu  
1/2 demet kereviz yaprağı  
tuz (2 tatlı kaşığı)  
4 baş sarımsak

### Yaz Sebzeleriyle:

Tencereye tereyağı, doğranmış havuç, kereviz yaprağı sarımsak, maydanoz konur ve kavrulur. Sonra, hazırlanan et suyu ve tuz tencereye konarak yeniden kaynatılır. Kaynayınca patatesler fındık kadar doğranır, biber ateşte kızartılıp kabukları soyulur, fasulyelerin kenarları alındıktan sonra iç bezelye de katılarak, tencereye konur. Hafif ateşte 40 dakika sebzeler yumuşayınca kadar kaynatılır. Sonra bir demet tereotu tencereye doğranır, iyice karıştırılır. Artık çorba hazırdır.

Arzu edilirse, çorba ile birlikte küçük parçalar halinde yağda iyice kızdırılmış ekmek de verilebilir.

### Kış Sebzeleriyle:

Bir tencereye margarin konur. İnce ince doğranmış soğan, fındık kadar doğranmış havuç, kıyılmış sarımsak ve ayıklanmış maydanozla birlikte, durmadan karıştırmak suretiyle beş dakika kadar kavrulur. Sonra ılık et suyu ve tuz eklenerek tencere kaynamaya bırakılır.

Kaynayınca fındık kadar doğranmış patates, bir baş kereviz, haşlanmış lahana, kıyılmış pırasa ve pirinç ilâve edilir. 30 - 40 dakika hafif ateşte pişirilir. Sebzeler, yumuşayınca üzerine dereotu doğranır, iyice karıştırıldıktan sonra çorba tabaklarına dağıtılır.