



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 orta boy kabak
- 1 orta boy kereviz
- 50 g tereyađı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 su bardađı su
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un

Sebzelerin hepsini yıkayıp rendeleyin. Hepsini bir tencereye alın, üzerini  parmak geçinceye kadar su doldurun, tuz, karabiber ilavesiyle 20 dakika kadar kaynatın. Yağı ekledikten sonra 10 dakika daha kaynatın. Yumurta ile suyu çırpın, üzerine un ve limon suyunu ekleyin, tekrar çırpın. Çorbanın suyundan üzerine azar azar ilave ederek ılıtın, çorba tenceresine hazırladığınız terbiyeyi boşaltın. Kaynayıncaya kadar karıştırın, kaynadıktan 1 dakika sonra ocağı kapatın. Sıcak servis yapın.