



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

1 baş soğan
1 dal kereviz
3 adet domates
1 çuška biberi
150 gr salam veya sosis (doğranmış)
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı soya yağı
2 çay kaşığı sirke tuz, karabiber
1 litre yağsız et suyu
dereotu
maydanoz

- 1) Soğanları ince dilimler halinde doğrayın. Aynı şekilde kereviz, dereotu ve biberi de doğrayıp, hazırlayın.
 - 2) Malzemeleri bir tencere içine koyun. Pirinç ve sosislerle birlikte yağı, sirkeyi, tuzu ve biberi de üzerine ilave edin.
 - 3) Et suyunu koymadan önce serin bir yerde yarım saat bekletin. Birkaç saat sonra çorba servise hazırdır. Soğutmayı çabuklaştırmak için, içine bir miktar buz atabilirsiniz. Çorbanın üzerine dereotu ve maydanoz serpin.
- Not: Çorbanızı servis yapmadan birkaç saat önce hazırlarsanız çorbanın daha lezzetli olması için gerekli zamanı sağlamış olursunuz.