SEBZE ÇORBASI

1 orta boy soğan
4 yemek kaşığı margarin veya tereyağı
2 yemek kaşığı un
5 bardak su (sıcak)
3-4 adet kereviz yaprağı
1 adet pazı yaprağı
3-4 dal maydanoz
2 küçük boy patates
1 küçük boy havuç
Yarım çay bardağı pirinç
2 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı karabiber
1 adet yumurta
1 su bardağı süt

Soğanı soyup, yıkayın ince ince doğrayın. Yağ ile tencereye koyup kapağı kapatın, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 2-3 dakika öldürün. Unu ekleyip hafif saranncaya kadar kavurup, suyu koyun, karıştırın kaynamaya bırakın. Diğer sebzeleri yıkayın, yapraklı olanları ayıklayın ince ince doğrayın. Patates ve havucu soyup rendeleyin. Pirinci yıkayın. Sebzeleri, pirinç ve tuzu kaynayan karışıma katın, iyice yumuşayıncaya kadar 3540 dakika pişirin. Süzgeçten veya blenderden geçirin. Karabiberi ekleyin, karıştırıp tekrar ateşe koyun. Yumurtayı ayrı bir kapta sütle iyice çırpın, içine sıcak çorbadan birkaç kaşık koyarak ditin. Süt-yumurta karışımını tencereye azar azar eklerken, çorbayı sürekli karıştırın, kaynayınca ocağı kapatın.

Not: Mevsime göre taze fasulye, bezelye gibi sebzelerde kullanılabilir.

© lezzetler.com tarif no:54194 • adı:Sebze Çorbası • gönderen:ölçü • indirme tarihi:17.05.2024 - 08:40