



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

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

Soğanı soyup, yıkayın ince ince doğrayın. Yaę ile tencereye koyup kapağı kapatın, kısık ateşte ara sıra karıştırarak 2-3 dakika öldürün. Unu ekleyip hafif sarancaya 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 yumuşayınca 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.
