



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 pırasa
1 orta boy kereviz
1 orta boy soğan
1 orta boy havuç
1/2 orta boy kabak
100 gr. bezelye
1 yumurta sarısı
1 su bardağı süt
2 orba kaşığı un (tepeleme)
1/2 çay bardağı sıvı yağı
5-6 su bardağı su veya et suyu
1/2 demet maydanoz
tuz

Patatesi, pırasayı, kerevizi, havucu, kabağı soyup tavla zarı iriliğinde doğırayalım. Tencereye sıvı yağı alıp, kp doğıranmış soğanı ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Bezelyeleri ve diğıer sebzeleri ekleyerek, diriliklerini kaybedene kadar arada bir karıştıarak kavuralım. Bir kaptaki yumurta sarısı, un ve sütü çırparak karıştıralım. Azar azar ve sürekli karıştıarak ilave edelim. Tuzunu ayarlayalım. Çorbayı ateşten alıp üzerine kıyılmış maydanoz serpererek servis yapalım.