



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı  
2 soğan (ince doğranmış)  
250 gr havuç (kabukları kazınıp zar biçiminde doğranmış)  
250 gr kereviz (kabukları soyulup, zar biçiminde doğranmış)  
100 gr domates salçası  
100 gr (3/4 su bardağından biraz fazla) un  
8 su bardağı et suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
250 gr taze fasulye (kılçıkları temizlenip, 2 cm boyunda doğranmış)  
250 gr patates (kabukları soyulup, zar biçiminde doğranmış)  
250 gr tel şehriye  
100 gr iç bezelye  
1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)  
1/2 demet dereotu (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, sık sık karıştırarak 5-6 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Havuç ve kerevizi ekleyip, karıştırmaya devam ederek 10 dakika pişiriniz. Domates salçasını katıp, 4-5 dakika daha pişiriniz. Unu ekleyip, bir tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 5-6 dakika kavurunuz. Et suyunu ekleyip, tuzu serptikten sonra, karışımı kaynatınız. Karışım kaynayınca ateşi kısıp, patates, tel şehriye, i bezelye ve taze fasulyeyi katıp, tencerenin kapağını kapatarak 35-40 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, maydanoz ve dereotunu ekleyiniz. Çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltıp, servis ediniz.