



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 büyük havuç (kabukları kazınip, iri parçalara bölünmüş)
2 pırasa (püskülleri kesilip, dış kabukları ayıklanarak iri doğranmış)
2 büyük patates (kabukları soyulup, iri doğranmış)
3 çorba kaşığı kereviz rendesi
6 domates (kabukları soyulup, iri doğranmış)
125 gr kuru fasulye (bir gece suda bırakılmış)
1+1/2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
8+1/2 su bardağı et suyu
2 defne yaprağı
60 gr iç bezelye
1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)

Büyük bir tencerede tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca havuç, pırasa, patates ve kereviz rendesini ekleyip, arasına karıştırarak 10 dakika pişiriniz.

Domates, kuru fasulye, tuz, biber, et suyu ve defne yaprağını katıp ateşi yükseltiniz. Karışımı sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi hafifçe kısip tencerenin kapağını kapatarak, çorbayı 20 dakika (arasına karıştırarak), sebzeler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, defne yapraklarını çıkarıp atınız. Tenceredeki çorbayı bir süzgeçten büyük bir kaseye süzünüz. Süzgeçte kalan sebzelerin yarısını kasedeki çorbaya ekleyiniz. Kalan sebzeleri bir kaşığın sırtıyla ezerek küçük bir kaseye çıkarınız.

Küçük kaseye çıkardığınız sebze püresi ile büyük kasedeki çorba ve sebzeleri tencereye boşaltınız. Tencereyi harlı ateşe oturtup, iç bezelyeyi ekleyiniz. Çorbayı sık sık karıştırarak kaynatınız. Çorba kaynayınca, ateşin altını kısip 5 dakika daha, bezelyeler yumuşayana kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alınız. Çorbayı ısıtılmış servis kaselerine boşaltıp, üstüne kıyılmış maydanoz serperek, servis ediniz.