



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE ÇORBASI

Ayşe Tüter

- 1 adet küp doğranmış patates
- 1 adet havuç
- 1 adet kereviz
- 1 komposto kasesi doğranmış ıspanak
- 1 çay bardağı pirinç
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı un
- 1 kahve fincanı sıvı yağ
- 1 yumurta sarısı
- 4 su bardağı et suyu
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Limon suyu

Tencereye 4 su bardağı et suyu koyun. Küp şeklinde doğranmış patates, havuç, kereviz, pirinç ve ıspanak ilave edin. 10 dakika pişirin. Unu, yumurta sarısını ve sütü çırpılarak tencereye yavaş yavaş ilave edin ve kısık ateşte 5 dk pişirin. Kızaran köftelere kırmızı toz biber koyup çorbaya ilave edin. Tuz ve limon suyu ekleyin ve ateşten alarak servis yapın.