



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

2 orta boy kereviz
2 orta boy havuç
1 kuru soğan
2 diş sarımsak
1 patates
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı kırmızı mercimek
Tuz
Karabiber
4 çorba kaşığı sıvı yağ
5-6 bardak sıcak su veya et suyu

Sebzeleri yıkayıp süzün. Soğanı kıyın. Diğerlerini rendeleyin veya çok küçük kareler halinde doğrayın. Maydanozu kıyın. Kırmızı mercimeği yıkayıp süzün. Soğanı 4 kaşık yağda sote edip havucu ilave edin. 2-3 dakika kavurup patates ve sarımsağı ekleyin. Daha sonra kerevizi ilave edip 3-4 dakika daha kavurun ve üzerine sıcak suyu ekleyin. Mercimek, tuz ve karabiber ilave edip pişmeye bırakın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Son olarak ince kıyılmış maydanoz ilave edip sıcak olarak servis yapın.