



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

1 patates
1 sađan
1 kereviz
1 havuç
3 diř sarımsak
2 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı un
2 orba kaşığı soya sosu
Yarım demet maydanoz
1 limon
6 su bardađı su
Tuz
Karabiber
Kri

Soğanı rendeleyip tereyağında 3 dakika kavurun. Patates, kereviz ve havucu da küp şeklinde doğrayıp soğanın üzerine ilave edin. Ezilmiř sarımsak ve baharatları da üzerine ekleyip kavurmaya devam edin. Unu sebzelerin üzerine serpin ve suyu hemen ardından döküp karıştırarak 3 dakika pişirin. Kapağını kapatıp 20 dakika kısık ateşte pişirin. Sebzeler pişince üzerine limon suyunu gezdiren sıcak olarak servis yapın.