



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ ÇORBA

1 adet Haşlanmış Havuç
1 adet Haşlanmış Patates
2 çorba kaşığı Haşlanmış Bezelye
4 -5 adet mantar
1 adet Soğan
3-4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı kavrulmuş kıyma
1 adet Knor Et suyu tablet
2 çorba kaşığı tel şehriye
1 adet yumurta sarısı
1 adet limon suyu
1 kaşık margarin
1 tutam kıyılmış maydanoz
1 tutam tuz
Kırmızı biber

Soğan tencerede yağla kavrulur, kıyma, bezelye, patates, havuç konur, 5 bardak su ilave edilir, knor et suyu tableti içine atılır, mantarlar küçük küçük doğranıp ilave edilir, kaynayınca şehriye içine konur ve kısık ateşte 10 dakika pişirilir, kıyılmış maydanoz, ilave edilir bir yandan da limon suyu ve yumurta sarısı çırpılır yavaş yavaş karıştırılarak çorbamıza eklenir, kırmızıbiber yağda eritilerek üzerine dökülür.