



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

Ümit Usta

1 adet kereviz
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
2 adet patates
4-5 yaprak beyaz lahanaya
2 adet pırasa
4 diş sarımsak
1 demet dereotu
1 fincan pirinç
1/4 paket margarin
8 su bardağı et suyu veya su
Tuz

Kuru soğanı ince ince kıydıktan sonra, margarin yağında pembeleştiririm. İnce ince kıydığımız sarımsakları, nohut büyüklüğünde kestiğimiz havucu ve pırasayı tencereye ilave edip, 4-5 dakika kadar kavuralım. 8 su bardağı et suyu veya su ilave edip, kaynamaya bırakalım. Kaynayınca, fındık büyüklüğünde kestiğimiz patatesleri, kerevizleri, yıkadığımız pirinçleri, ince ince kıydığımız lahanayı tencereye ekleyip, ağzı kapalı olarak 30 dakika kadar pişirelim.

Eğer pişmişse, yeterince tuzu ve ince ince kıydığımız dereotlarını da ilave edip bir kere daha karıştırdıktan sonra, ağzını kapatıp, ocağı söndürelim.

5 dakika kadar dinlendirdikten sonra, sıcak sıcak servis yapalım.