



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE ÇORBASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
2 Adet pırasa
1 Yemek Kaşığı un
2 Adet Domates
3 Adet havuç
3 Adet patates
1 Adet küçük baş kereviz
1 Adet soğan
4 Su Bardağı et suyu
4 Yaprak lahana

Bütün sebzeleri ayıklayıp, yıkayın. Küçük küçük doğrayın. Bir Borcam tencereye yağ ve ince kıyılmış soğanı koyup, orta hararetli ateş üzerinde kavurun. Soğanlar az bir şey yumuşayıp ölünce, bir çorba kaşığı un katıp bir iki defa karıştırın. Patatesler hariç ufak ufak doğradığınız sebzeleri ve küp doğradığınız kabuğu soyulmuş domatesleri, soğanların içine atın. Üzerine gerekli suyu koyup, sebzeler yumuşayınca kadar pişirin. Sebzeler yumuşayınca tuz, karabiber ve patatesleri ilave edin, (patates çabuk piştiğinden en son ilave edilir). Patatesler de pişince sıcak sıcak ikram edin.