



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

Ergun Köknar

3 adet patates
2 adet pırasa
3 adet havuç
4 yaprak lahana
1 küçük baş kereviz
1 baş soğan
2 çorba kaşığı katıyağ 1 kaşık un
4 su bardağı su veya et suyu
Yeteri kadar tuz, biber, salça

Bütün sebzeleri ayıklayıp, yıkayınız. Küçük küçük doğrayınız. Bir tencereye yağ ve ince kıyılmış soğanı koyup, orta hararetli ateş üzerinde kavurunuz. Soğanlar az bir şey yumuşayıp ölünce, bir çorba kaşığı un katıp bir iki defa karıştırınız. Patatesler hariç ufak ufak doğradığınız sebzeleri, soğanların içine atınız. Üzerine gerekli suyu koyup, sebzeler yumuşayınca kadar pişiriniz. Sebzeler yumuşayın-ca patatesleri ilave ediniz, (patates çabuk piştiğinden en son ilave edilir). Patateslerde pi-since sıcak sıcak ikram ediniz.

Not: Sebze çorbasına terbiye yakışır. Limonlu veya sütlü terbiye ile ikram edebilirsiniz. Sütlü terbiye yumurta sarısı ve limon suyuyla yapılır. Yaz sebzeleriyle de bu çorba yapılabilir. Bütün mesele sebzelerin pişme zamanını bilip, ezmeden, zamanında pişirmektir.
