



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

1 adet havuç
Yarım adet kabak
1 adet patates
1 adet soğan
1 avuç taze fasulye
2 adet kırmızıbiber
1 adet yeşilbiber
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı yağ
Yarım çorba kaşığı salça
6 çorba kaşığı etsuyu veya su
Maydanoz, tuz, karabiber

Tüm sebzeleri ayıkladıktan sonra irice kıyın ve birlikte haşlayın. Süzgeçten veya blendırdan geçirerek püre haline getirin. Tencereye un ve 1 çorba kaşığı yağ koyup, 3 dakika kavurun. İçine yarım çorba kaşığı salçayı ilave edip ardından püre halindeki sebzeleri ve baharatları katın. Üzerine et suyunu veya haşlama suyunu azar azar katın. 5-10 dakika kaynatıp ocaktan alın. Maydanoz serpip, servis yapın. Bu çorbayı hazırlarken evdeki her türlü sebze kullanabilirsiniz ya da bu sebzeleri damak tadınıza göre değiştirebilirsiniz.
