



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZE ÇORBASI

2 patates  
1 havuç  
1 soğan  
1 diř sarımsak  
1 su bardađı et suyu  
Su, tuz  
2 orba kaşığı sıvıyağ  
Üzeri için:  
1 ay bardađı tane bezelye  
1 ay bardağı tane mısır  
1 orba kaşığı tereyağı

Patateslerin ve havuçlar soyduktan sonra iri iri doğrayın. Piyazlık doğradığınız soğan ve sarımsağı sıvı yağda iki üç dakika kavurun. Üzerine et suyu ve sıcak su koyarak sebzeleri pişmeye bırakın. Lokum gibi olan sebzelerimizi iri parçalayıp çorbada kullanabilirsiniz. Kıvamını, tuzunu ayarladıktan sonra servis kabına alın. Tereyağını tava içinde eritip mısır ve bezelyeyi iki üç dakika kavurun. Peřinden orbamızın üzerine sebzeleri döküyoruz.