



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

6 Su Bardağı Su veya Et suyu

1 Adet Patates

1 Adet Havuç

5 Adet Ispanak

1 Adet Kereviz

1 Çay Bardağı Pirinç

1 Adet Soğan

1 Çorba Kaşığı Tereyağı

2 Çay Kaşığı Tuz

Sos İçin:

1.5 Çay Bardağı Süt

1 Adet Yumurta Sarısı

1/2 Adet Limon Suyu

Patates, kereviz ve havucu soyup rendeleyelim. Ispanakları yıkayıp doğrayalım. Hepsini 6 su bardağı su doldurulmuş tencerede 20 dakika kadar haşladıktan sonra blendırdan geçirelim. Ayrı bir tencerede tereyağını eritem, rendelediğimiz soğanı soteleyelim ve blendırdan geçirdiğimiz sebze suyuna ekleyelim. Tuz ve pirinçleri de ilave edip 10 dakika daha pişirelim. Terbiyesi için yumurta sarısı, süt ve limonu çırpalım. Çorbaya azar azar ekleyip ocağın altını kapatalım.
