



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE ÇORBASI

1 havuç
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 patates
1 çorba kaşığı tereyağı
Tavuk suyu
Tuz, su
Nane, pul biber, kimyon

Piyazlık kesilmiş soğanı, doğranmış patatesi, havucu, kırmızıbiberi üç dört dakika kavurun. Üzerine tavuk suyunu ya da normal su ekliyoruz. Malzemelerin üzerini 3 parmak aşacak şekilde sıcak su ekleyin ki, iyice yumuşayınca kadar pişsin. Ara sıra karıştırmazsak tencerenin dibine özellikle sebzeler yapışabilir. Sebzeler pişince çorbanız hazır demektir. Çorbayı büyük servis kâsesine aktarın, üzerine kimyon, nane, pul biber serpererek sofraya getirin.