



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EZME SEBZE ÇORBASI

6 su bardağı et suyu
4 çorba kaşığı margarin
2 adet küçük soğan
1 adet küçük kereviz
1 adet patates
2 kahve fincanı un
2 dilim bayat ekmek
2 adet küçük havuç
50 gr kaşar peyniri
defne yaprağı
tuz, karabiber

Et suyunu ısıtın. Havuç, patates, kereviz ve soğanı ufak ufak doğrayıp et suyuna katın ve bir saat kadar pişirin. Ezip süzgeçten geçirdikten sonra yağ ve un ile kavurarak yaptığınız meyaneye katın. Çok koyu ise biraz daha et suyu ilave edip,tekrar kaynatın. Yanında, üzerine kaşar peyniri rendelenerek fında yanm saat kurutulmuş bayat ekmekle servis yapabilirsiniz.