



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE EZME ÇORBASI

200 gr temizlenmiş, küp şeklinde doğranmış dolma kabağı
200 gr soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış havuç
150 gr soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış patates
2 adet ince doğranmış kuru soğan
200 gr kabuğu soyulmuş ve doğranmış domates
2 adet çekirdekleri çıkmış ve doğranmış dolma biber
4 diş soyulmuş ve doğranmış sarımsak
150 gr tereyağı veya margarin
Yeteri kadar tuz
6 bardak su

Önce tencereyi ateşin üzerine koyun ve içine yağı ekledikten sonra sırasıyla sarımsak, soğan, havuç, kabak ve patatesi koyup 5 dakika kavurun.
Domatesi ilave edip suyu koyarak kaynamaya bırakın. Yeteri kadar tuz ilave ederek 25 dakika pişirdikten sonra sebzeleri bir mikserde püre haline getirerek sıcak servis yapın.

[ML® Pastörel Çorba için tıklayın](#)