



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE EZME ÇORBASI

Necip Usta

2 adet iri soğan
15 adet ayşe (veya çalı fasulye)
2 adet iri patates
2 çorba kaşığı dolusu yağ
1 adet iri havuç
2 çorba kaşığı un
1 adet orta boy kabak
1 tatlı kaşığı tuz
1 küçük kereviz
12 su bardağı et suyu (2,5 litre)

- 1) Soğanı soyup piyaz biçimi doğrayınız. Diğer sebzeleri de yıkayıp temizledikten sonra, arzu ettiğiniz gibi ince doğrayınız.
- 2) Bir tencereye yağı koyup kızdırdıktan sonra, soğanı ve diğer sebzeleri ilâve ederek 5 dakika orta ateşte karıştırarak kavurunuz.
- 3) Sonra ununu ilâve edip iyice karıştırdıktan sonra tuzunu ve suyunu ilâve edip 1 saat pişiriniz.
- 4) Sonra püre makinesinden geçirip kızarmış ekmekle servis yapınız.

Not: Bu sebzeler soğan hariç doğrandıktan sonra net 500 gram olmalıdır. Sebze çorbasını mevsimde patlıcan hariç hangi sebzeyi bulursanız onunla yaparsınız.