



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE PÜRESİ ÇORBASI

Malzemesi:

8 bardak et suyu
3/4 bardak kırmızı mercimek
2 büyük havuç
2 orta kereviz
1 orta soğan
1 kahve fincanı un
2,5 çorba kaşığı margarin
tuz
karabiber
Üstüne:
5 ince dilim ekmek
2 kahve fincanı rende kaşar peyniri

Hazırlanışı:

Bir tencereye 8 bardak et suyu, taşları ayıklanmış ve yıkanmış üç çeyrek bardak kırmızı mercimek, küçük doğranmış 1 orta soğan, üstü, kabukları soyulmuş ve yine küçük doğranmış 2 büyük havuç ile üst kabukları soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta kereviz kökü koyarak, sebzeler yumuşak bir hal alınca kadar bunları aşağı yukarı yarım saat pişirin. Sonra da et suyu ve sebzeleri bir tahta kaşıkla üstlerine bastırarak delikleri çok ince olmayan bir süzgeçten geçirin ve bir tarafa bırakın. Sonra başka bir tencereye iki buçuk çorba kaşığı margarin koyarak hafifçe kızdırın. Bu yağa 1 kahve fincanı un koyarak karıştırın ve iki dakika kavurun. Buna yarım çorba kaşığı tuz, biraz karabiber ile azar azar olmak üzere sebze et suyunu da katın. Bir taraftan da hızlıca karıştırın. Çorbayı kaseye alarak yanında fırınlanmış peynirli küçük ekmek olduğu halde servis yapın.

Not: Bu çorbaya kaşar peyniri yerine gravyer peyniri veya çok sert beyaz peynir de koyabilirsiniz.