



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE SUYU ÇORBASI

2 çorba kaşığı margarin
Tuz
1 adet soğan
2 adet havuç
4 su bardağı sıcak su
Karabiber,
2 diş sarımsak
4 sap maydanoz
2 adet defne yaprağı
1 çorba kaşığı un

Küçük doğranmış soğan ve havucu 1 çorba kaşığı margarinde soteleyin. Sıcak suyu ekleyin. Dövmüş sarımsaklar, karabiber, tuz, kıyılmış maydanoz ve defne yaprağını ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, ara sıra karıştırarak 20 dakika daha pişirin. Süzgeçten geçirin. Sebzeleri robotta püre haline getirin, sebze suyuna ilave edin. Unu kalan margarinle kavurun. Çorbanın üzerine gezdirerek sıcak sıcak servis yapın.